

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN LAKSA SEAFOOD OLEH COMMIS  
DI ANARASA RESTAURANT  
MOVENPICK RESORT AND SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Kadek Vriska**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN LAKSA SEAFOOD OLEH COMMIS  
DI ANARASA RESTAURANT  
MOVENPICK RESORT AND SPA JIMBARAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh  
Ni Kadek Vriska  
1915823162**

**PROGRAM STUDI D3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**PEMBUATAN LAKSA SEAFOOD OLEH COMMIS  
DI ANARASA RESTAURANT  
MOVENPICK RESORT AND SPA JIMBARAN BALI**

Oleh :  
**Ni Kadek Vriska**  
NIM 1915823162

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah  
Satu Syarat Menyelesaikan Pendidikan Diploma III  
pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



**Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M. Kom**  
NIP 196303231990031001

Pembimbing II,



**Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb**  
NIP 196405261990032003

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D**  
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364  
Telp.(0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Vriska  
NIM : 1915823162  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN LAKSA SEAFOOD OLEH COMMIS  
DI ANARASA RESTAURANT MOVENPICK RESORT AND  
SPA JIMBARAN BALI”**

benar bebas plagiat, apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Badung, Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



NIM : 1915823162

PS : DIII Perhotelan

Jurusan pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan dihadapan Tuhan Yang Maha Esa / Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, dapat terselesaikannya tugas akhir yang berjudul Pembuatan Laksa Seafood Oleh Commis Di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* yang dilakukan di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, terdapat banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu serta memberikan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST Par.,M.Par, selaku ketua program Studi Perhotelan yang telah memberikan ijin untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
5. Kanah, S Pd., M.Hum, selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Ir. I Gusti Agung Sadnyana Putra, M. Kom dan Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb, selaku dosen pembimbing selama melakukan penulisan tugas akhir yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi dalam penulisan tugas akhir ini, serta memberikan pengarahan selama pelaksanaan penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Bapak Puguh Setyabudi, selaku *Executive Sous Chef* dan Bapak I Komang Ari Trisna Bayu, selaku *Chef de Patie* di Movenpick Resort & Spa Jimbaran Bali yang telah membimbing dalam melakukan Praktik Kerja Lapangan.
9. Seluruh staff Mövenpick Resort & Spa Jimbaran Bali, khususnya pada departemen *F&B Product (Culinary)* yang telah membantu dan membimbing dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.
10. Kedua orang tua, dan keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan semangat.

Namun dapat disadari bahwa dalam penulisan tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan dalam penulisan sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu diharapkan dapat

diberikannya kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk tugas akhir ini. Selain itu kami berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan menjadi referensi untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan di bidang industri.

Badung, Juni 2022



Ni Kadek Vriska  
NIM 1915823162

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>46</b>
A. Simpulan .....	46
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR GAMBAR

Isi

Halaman



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR TABEL

Isi

Halaman



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

**Isi**

**Halaman**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata ialah kumpulan usaha saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/ atau jasa untuk pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata, serta usaha pariwisata yaitu usaha dalam menyediakan barang dan/ atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan serta penyelenggara pariwisata.

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata di Indonesia yang terkenal dengan keindahan alam serta seni dan budayanya. Peningkatan kunjungan wisatawan merupakan salah satu cara untuk melihat perkembangan pariwisata di Bali. Kunjungan wisatawan yang tinggi akan memberikan peluang bagi para pemillik modal untuk membangun sarana pariwisata seperti misalnya akomodasi, restoran, biro perjalanan, dan paket wisata. Wisatawan yang berkunjung ke Bali berasal dari dalam negeri dan juga dari berbagai negara diantaranya Australia, China, India, Amerika, dan Jepang.

Hotel merupakan salah satu akomodasi yang menyediakan fasilitas-fasilitas, seperti : kamar, restoran, *spa*, *fitness center*, *meeting room*, dan *swimming pool*. Semua pelayanan dan fasilitas tersebut diperuntukan bagi masyarakat umum, terutama mereka yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima.

*Food and Beverage Product Department* adalah departemen yang menangani atau membuat berbagai produk yg akan dijual pada *restaurant* mulai dari menu *breakfast* hingga *dinner*. *Food and Beverage Product Department* di Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali ini sendiri memiliki beberapa bagian, yaitu : *hot kitchen*, *cold kitchen* dan *pastry & bakery*.

Laksa adalah makanan berjenis mie yang ditaruh bumbu dengan kebudayaan peranakan, yang digabung dengan elemen Tionghoa dan Melayu. Laksa memiliki arti 100.000 dalam bahasa Sansekerta dan sementara di bahasa Persia, Laksa berasal dari kata “lakshshah” yang merupakan salah satu jenis bihun. Konon katanya, nama Laksa juga diperoleh akibat banyaknya bahan termasuk bumbu dan rempah untuk membuat Laksa.

Laksa Seafood merupakan salah satu menu *soup* yg paling banyak diminati tamu yang menginap di Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali. Daging *seafood* yang *fresh* dengan disirami kuah merah yg lezat sangat membuat para tamu yg menginap ingin mencoba Laksa Seafood tersebut. Laksa Seafood biasanya disajikan pada saat *breakfast* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali. Selain itu, Laksa sangat mudah beradaptasi seperti mudah dipadupadankan dengan aneka bahan dan bumbu di berbagai budaya. Laksa juga sangat mudah dibuat untuk semua kalangan. Selain cara pembuatannya yang mudah, bahannya pun juga sangat mudah ditemukan.

Pada saat *breakfast* yang menyajikan Laksa Seafood di Anarasa Restaurant membuat tamu selalu ingin mengantri untuk mengambil semangkuk Laksa Seafood sebelum mereka mengambil makanan yang lainnya. Aroma kuah Laksa yang sangat

nikmat membuat para tamu ingin segera menyantapnya. Selama *breakfast*, Laksa Seafood tidak pernah tersisa sedikitpun yang artinya sangat laku di Anarasa Restaurant. Bahannya yang mudah dicari dan cara pembuatannya yang gampang namun memiliki cita rasa yang mewah membuat penulis tertarik untuk mengangkat judul Pembuatan Laksa Seafood oleh *Commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* yang berlaku di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali?
2. Apa saja hambatan beserta pemecahannya saat pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* pada Anarasa Restaurant di Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali?

## **C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menindak lanjuti permasalahan yang terdapat dari rumusan masalah, yaitu:

- a. Untuk mengetahui pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali.
- b. Untuk mengetahui hambatan beserta pemecahannya saat pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

### a. Bagi Mahasiswa

- 1) Untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan D3 Perhotelan Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product* khususnya pembuatan Laksa Seafood.
- 3) Untuk pengaplikasian teori dan praktek yang telah didapatkan di Politeknik Negeri Bali dalam praktek sesungguhnya.

### b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Menambah bahan bacaan di perpustakaan Politeknik Negeri Bali dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
- 2) Sebagai bahan bacaan bagi mahasiswa yang tertarik tentang pembuatan Laksa Seafood dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Laksa Seafood.

### c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan bacaan tambahan bagi pihak hotel yang berkaitan dengan pembuatan Laksa Seafood untuk peserta *training* selanjutnya.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

#### **a. Metode Observasi**

Metode Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Observasi ini sendiri dilakukan dengan cara langsung mengamati pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali.

#### **b. Metode Wawancara**

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai.

Dalam proses pengumpulan data pada penelitian ini, penelitian menggunakan metode wawancara tersruktur. wawancara tersruktur adalah pertanyaan – pertanyaan mengarahkan jawaban dalam pola pertanyaan yang dikemukakan. Jadi pewawancara sudah menyiapkan pertanyaan-pertanyaan yang lengkap dan rinci mengenai salah satu menu di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali yaitu Laksa Seafood.

#### **c. Metode Kepustakaan**

Teknik kepustakaan adalah penelitian kepustakaan yang dilaksanakan dengan cara membaca, menelaah dan mencatat berbagai literatur atau bahan bacaan yang

sesuai dengan pokok bahasan yang sedang penulis jalani dan lalui mengenai salah satu menu di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali yaitu Laksa Seafood.

## 2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode analisis deskriptif. Metode analisis deskriptif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

Teknik pemaparan adalah suatu upaya menampilkan dan memberikan gambaran jelas tentang proses dan hasil tindakan yang dilakukan.

## 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian informal adalah menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa, sedangkan metode penyajian formal adalah penyajian hasil analisis data dengan menggunakan kaidah, aturan atau suatu pola dalam bahasa seperti rumus, bagan/diagram, tabel dan gambar. Pelaksanaan kedua metode tersebut dibantu dengan teknik yang merupakan perpaduan dari kedua metode tersebut, yaitu penggunaan kata-kata dan tanda-tanda atau lambang.

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil pembahasan tentang pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali, dapat disimpulkan seperti berikut :

1. Pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali memiliki beberapa tahapan yang perlu dilakukan, yaitu :

a. Tahap persiapan

Tahapan persiapan, tahapan ini meliputi beberapa persiapan, yaitu :

- 1) Persiapan diri.
- 2) Persiapan di area lingkungan *Hot Section*.

3) Persiapan alat dan bahan.

b. Tahap pembuatan / pengolahan

Tahapan singkat dari pembuatan Laksa Seafood, yaitu :

- 1) Menyiapkan semua bahan yang diperlukan untuk membuat Laksa Seafood.
- 2) Merebus semua bahan yang diperlukan dan juga menggoreng tahu.
- 3) Memasukkan semua bahan beserta kondimen ke dalam *soup cup* dan diberikan kuah *Laksa*. Lalu, memberikan *coriander leaf* diatas Laksa Seafood.
- 4) Laksa Seafood siap untuk disajikan.

c. Tahap pembersihan.

Selanjutnya adalah tahap pembersihan, dimana tahap ini merupakan tahap akhir dari segala tahapan yang dilakukan dalam pembuatan Laksa Seafood. Tahapan ini melakukan proses seperti pembersihan alat – alat dan area kerja.

2. Hambatan – hambatan beserta pemecahannya yang terjadi ketika sedang terjadinya pembuatan Laksa Seafood, seperti :

- a. Persediaan bahan utama dari Laksa Seafood yang cepat habis. Cara mengatasinya yaitu dengan cara melaporkan hal tersebut terhadap atasan jika persediaan sudah mulai sedikit untuk menindak lanjuti dengan cara perencanaan pengadaan barang dan juga harus selalu melakukan pengecekan jika bahan sudah mulai menipis.
- b. Daging *seafood* yang tidak fresh dan alot. Cara mengatasinya yaitu dengan selalu mengecek barang jika datang untuk mengurangi resiko adanya daging yang sudah tidak layak digunakan dan dengan cara melakukan pengecekan secara berkala agar daging *seafood* yang disimpan di *freezer* masih layak untuk digunakan dan juga perlu dilakukan *restock* secara tepat dan berkala. Sedangkan, untuk daging *seafood* yang alot diatasi dengan cara meletakkan daging *seafood* selama 4 – 5 jam di dalam *chiller*, dan jika ingin cepat – cepat dimasak, masukkan ikan ke dalam kantong tertutup, lalu rendam dengan air selama 20 – 30 menit. Pastikan kantong benar – benar tertutup, karena jika kantong tidak benar- benar tertutup, ikan akan menjadi lembab dan keras saat dimasak.

- c. Peralatan yang kurang memadai pada kompor. Cara mengatasi peralatan yang tidak memadai adalah dengan perlu adanya komunikasi yang baik antara rekan kerja, agar semua bisa selesai dengan tepat waktu.

## B. Saran

Berdasarkan hambatan – hambatan yang terjadi dalam pembuatan Laksa Seafood oleh *commis* di Anarasa Restaurant Movenpick Resort and Spa Jimbaran Bali. Tentunya terdapat saran yang bisa disampaikan agar dalam pembuatan Laksa Seafood bisa menjadi lebih baik lagi. Maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Untuk menghindari kehabisan bahan dalam proses pembuatan Laksa Seafood maka seorang *butcher* perlu melakukan pengecekan, pelaporan, dan pemesanan bahan yang dilakukan secara rutin oleh seorang *butcher* dan *purchasing* dan selalu melihat update *occupancy* dari bagian *marketing*, agar *stock* bahan untuk pembuatan Laksa Seafood bisa terus tersedia.
2. Daging *seafood* yang ada pada *chiller* seharusnya selalu dicek agar daging tersebut bisa selalu *fresh* dan layak digunakan ketika pembuatan Laksa Seafood. Selain itu, pengecekan pada saat datangnya barang juga perlu dilakukan oleh bagian *purchasing* agar tidak ada barang yang tidak layak diterima. Dalam hal ini seorang *commis* harus memperhatikan lagi ketika akan memproses daging *seafood* dari dalam *freezer* agar daging *seafood* tidak cepat alot dan tetap selalu *fresh*. Dan jika daging tersebut sudah tidak layak pakai segera membuangnya dan ganti dengan yang baru agar tidak kehabisan bahan.

3. Sebaiknya perlu dilakukan penataan ulang alat – alat yang ada di dapur supaya dapat memberi ruang untuk menambah kompor yang diperlukan. Selain itu, perlunya menjaga komunikasi yang baik dengan para pekerja lainnya, agar tidak sering kehabisan peralatan yaitu kompor ketika sedang melakukan proses pembuatan Laksa Seafood.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata boga industri*, Yogyakarta: Andi.
- Darsiharjo dan Ghoitsa Rohmah Nurazizah. 2014. *Konsep Resort yang Berkelanjutan*. Jakarta: Grasindo.
- Gisslen. 2011. *Professional cooking*, New Jersey: John Wiley & Sons.
- KBBI Online. 2012. *Pengertian Juru Masak*. <https://kbbi.web.id/juru>. Diakses 12 Juli 2022.
- KBBI Online. 2012. *Pengertian Laksa*. <https://kbbi.web.id/laksa-2>. Diakses 12 Juli 2022.
- Marihot. 2013. *Pengetahuan Bahan makanan I: Pengetahuan Bahan makanan Nabati*. Direktorat Sekolah Kejuruan. Depok: Kencana.
- Marihot. 2013. *Dapur, Perkembangan Bentuk Dan Pergeseran Makna Dalam Adaptasi Dapur Rumah Tinggal Di Kawasan Pinggiran Kota Yogyakarta*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Meirina dan Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Mertayasa. 2012. *Food And Beverage Service Operational – Job Preparation*. Yogyakarta: Andi.
- Minantyo. 2011. *Dasar – Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pradana. 2012. *Juru Masak Restoran*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Richard. 2014. *Management Hotel*. Jakarta: Grasindo.
- Santoso. 2014. *Analisis Pertumbuhan Jumlah Kamar Hotel, Jumlah Wisatawan Dan Mahasiswa Perguruan Tinggi Pariwisata Program Studi Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Suardani. 2015. *Pengolahan Makanan Continental*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Yusnita dan Yulianto. 2013. *Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. Yogyakarta: Graha Ilmu.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI