

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN MENU NASI GORENG  
AYAM DI HOTEL HARSONO BOUTIQUE RESORT  
BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Komang Alvika Harta Saputra**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PROSEDUR PEMBUATAN MENU NASI GORENG AYAM DI  
HOTEL HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Komang Alvika Harta Saputra  
NIM. 2015823312**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

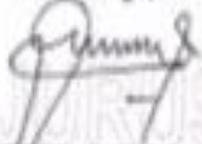
**PROSEDUR PEMBUATAN MENU NASI GORENG AYAM DI  
HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI**

Oleh  
**I Komang Alvika Harta Saputra**  
NIM2015823312

Tugas Akhir ini diajukan guna memenuhi salah satu syarat menyelesaikan  
pendidikan Diploma III pada jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Katut Suarda, SE., M.Si.**  
NIP.196309151990031002

Pembimbing II



**Dwi Renimahaputri, S.Par., M.Par.**

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,  
DAN TEKNOLOGI  
**POLITEKNIK NEGERI BALI JURUSAN PARIWISATA**  
Jln. Kampus Bekih Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali-80364  
Telp. ( 0361 ) 701981 (Sunting) Fax. 701128 Laman : [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id)  
E-mail : [politeknik@pnb.ac.id](mailto:politeknik@pnb.ac.id)

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Komang Alvika Harta Saputra  
NIM : 2015823312  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

### **"PROSEDUR PEMBUATAN MENU NASI GORENG AYAM DI HOTEL HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI"**

benar bebas dari 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.

Gianyar, Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Komang Alvika Harta Saputra  
NIM : 2015823312  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PROSEDUR PEMBUATAN MENU NASI GORENG AYAM DI HOTEL HARSONO BOUTIQUE RESORT BALI dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Prosedur Penanganan Menu Makanan di Hotel Harsono Boutique Resort Bali.

Dalam penulisan tugas akhir ini pastinya tidak luput dari hambatan dan kesulitan akan tetapi berkat motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Untuk itu, dalam kesempatan yang berbahagia ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama

penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

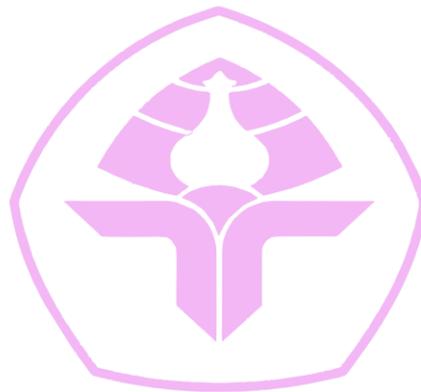
5. I Ketut Suarta, SE., M.Si. selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Anak Agung Istri Oka Dewi Susilawati selaku General Manager dan Human Resource Manager Hotel Harsono Boutique Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Harsono Boutique Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. I Putu Yulianto selaku Sous Chef di Hotel Harsono Boutique Resort yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Seluruh staf Hotel Harsono Boutique Resort yang telah memberikan masukan, informasi serta motivasi kepada penulis guna menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
10. I Made Oka dan Ni Nyoman Sudiasih, selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa, informasi serta motivasi selama penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, informasi serta motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi sistematika, materi, maupun bahasa yang digunakan. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis

sebagai manusia biasa yang tidak sempurna. Oleh karena itu, pembaca diharapkan dapat memberikan kritik dan saran guna menyempurnakan tugas akhir ini.

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

Gianyar, Juli 2023



Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
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 II LANDASAN TEORI</b> .....	7
A. Hotel .....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Jenis – jenis Hotel .....	7
B. Food and Beverage Department .....	9
1. Pengertian Food and Beverage Department.....	9
2. Bagian-bagian Food and Beverage Department .....	9
C. Prosedur .....	10
D. Pengertian Pembuatan .....	10
E. Pengertian <i>Menu</i> .....	11
F. Pengertian Nasi Goreng .....	12
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b> .....	13
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	13
1. Lokasi Hotel .....	13

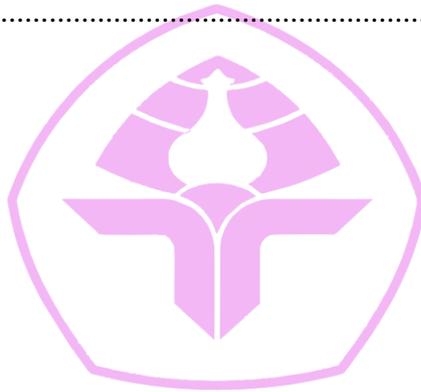
2. Sejarah Hotel .....	13
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	14
1. Bidang usaha .....	14
2. Fasilitas Hotel.....	16
3. Struktur Organisasi.....	18
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
A. Prosedur Pembuatan Nasi Goreng Ayam Di Harsono Boutique Resort Bali	22
1. Tahap Persiapan .....	22
2. Tahap Pembuatan .....	34
3. Tahap Penutup .....	36
B. Kendala yang di hadapi pada saat pembuatan Menu Nasi Goreng Ayam di Harsono Boutique Resort Bali Batubuan .....	36
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>38</b>
1. Simpulan .....	38
2. Saran.....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Groming .....	23
Gambar 4. 2 Spatula.....	30
Gambar 4. 3 Wok fried.....	30
Gambar 4. 4 Hand knife .....	31
Gambar 4. 5 Cutting board.....	31
Gambar 4. 6 Conical colander.....	32
Gambar 4. 7 Oval .....	32
Gambar 4. 8 Plate.....	33



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang yang dikenal dengan daerah pariwisatanya. Keragaman dari sudut budaya, suku, adat-istiadat, dan bahasa menjadikan tujuan para wisatawan dari manca negara maupun domestik untuk berlibur di Indonesia. Salah satu pulau di Indonesia yang sering dikunjungi oleh wisatawan manca negara maupun wisatawan domestik yaitu Pulau bali.

Pulau bali dikenal dengan sebutan pulau surga ini memiliki daya Tarik wisata banyak diminati oleh wisata mancan negara maupun wisatawan domestik Dengan seiringbanyaknya wisatawan yang datang dan berlibur di Bali khususnya di kabupaten Gianyar, maka bertambah pula akomodasi yang menunjang sektor pariwisata. Makaberdirilah akomodasi seperti Hotel, Motel, Homestay, Tour dan Travel, baik yang dipegang oleh pemerintah negeri maupun swasta. Kabupaten Gianyar mempunyai beberapa hotel berbintang salah satunya hotel harsono boutique.

Hotel Harsono Boutique Resort Bali yang mengunggulkan nuansa sejuk dipinggir sungai dengan privat area serta mengangkat tema dan karakter khas budaya sekitar. Pada Hotel ini memiliki beberapa departemen seperti *front office*, *housekeeping*, *F&B*, *eneeneering*, *sales marketing*, *purchasing*, dan *security*. Departemen-departemen tersebut memiliki fungsi masing-masing dalam hotel.Salah satu departemnt yang berperan penting dalam menunjang pelayanan suatu hotel

adalah food & beverage departemen. Food and Beverage Departemen merupakan bagian dari hotel yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk mencapai kepuasan para tamu. Food and Beverage Departemen dibagi menjadi 2 yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *F&B product* merupakan bagian hotel yang sangat menunjang dalam menyediakan makanan di hotel, baik dalam menyediakan *A'la Carte* atau *Buffet*.

Food and Beverage Product adalah salah satu bagian yang sangat penting di sebuah restoran/hotel, karena Food and Beverage Product bertanggung jawab terhadap pengolahan makanan dan minuman yang di hidangkan kepada konsumen yang berkunjung di *outlet Food and Beverage* yang ada di restoran atau hotel. Food and Beverage Product mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan sampai dengan menghidangkan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun internasional. Food and Beverage Restaurant Product selain bertanggung jawab terhadap pengolahan semua makanan dan minuman yang dihidangkan kepada konsumen yang berkunjung (Sudjarwadi 2017). Dengan adanya bahan makanan dan tempat penyimpanan bahan yang layak maka akan dapat menjamin bahwa bahan makanan tersebut menjadi lebih tahan lama sesuai dengan daya tahan masing-masing bahan makanan. maka dari itu penempatan bahan makanan yang akan diolah harus di simpan pada tempat yang seharusnya bahan tersebut di simpan agar tidak berpengaruh terhadap bahan makanan yang lainnya. Apabila bahan makanan tersebut tidak di simpan pada tempat yang sesuai maka akan berpengaruh terhadap rasa atau warna bahkan penampilan dari

makanan itu sendiri sehingga membuat makanan tersebut menjadi kurang berkualitas

Pada hotel Harsono, ada beberapa menu makanan yang sering dipesan tamu salah satunya adalah nasi goreng ayam. Intensitas pesanan nasi goreng ayam yang begitu tinggi membuat pihak hotel membuat prosedur pembuatan untuk memancing minat para tamu untuk berkunjung. Pembuatan makanan dilakukan secara maksimal untuk menjaga kepuasan bagi para tamu yang menikmati menu tersebut.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik tersebut dalam penelitian yang berjudul “Prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali“. Penulis ingin melihat bagaimana pihak hotel melakukan prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali?
2. Apa kendala yang dihadapi dalam pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali?

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

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

#### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pernyataan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali
- b. Untuk dapat mengetahui kendala yang dihadapi dalam pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali.

#### **2. Kegunaan Penulisan**

Kegunaan penulisan antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
  - 2) Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
  - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah ilmu pengetahuan dalam bidang Food and Beverage Service.

- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang prosedur pembuatan menu makanan.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penanganan bahan makanan oleh F&B Product.

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

Metode dan Teknik pengumpulan data penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode, yaitu:

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

###### a. Metode Observasi

Metode observasi adalah pengumpulan data dilakukan dengan cara mengamati dan mencatat dengan cara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Metode observasi digunakan untuk memperoleh data mengenai prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort.

###### b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data yang menghendaki komunikasi langsung antara penyelidik dengan subjek atau responden. Pihak-pihak terkait yang diwawancarai adalah pihak manajemen F&B Product dan para senior di hotel.

### c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah pengumpulan data dengan mencari kepustakaan mengumpulkan dan membaca dokumen-dokumen atau catatan yang tersedia baik itu berupa buku dan lainnya yang berkaitan dengan hotel.

## **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Deskriptif kualitatif ini dapat dilakukan untuk mendeskripsikan suatu gejala peristiwa dan kejadian yang terjadi secara factual, sistematis dan akurat. Metode penelitian dapat menggambarkan menjelaskan atau meringkaskan berbagai kondisi, situasi fenomena penelitian menurut kejadian sebagaimana adanya yang dapat diwawancarai, dipotret, diobservasi, serta yang dapat diungkapkan melalui bahan-bahan documenter. Peneliti menggunakan metode tersebut karena data disajikan dengan pemaparan kata untuk memberikan gambaran yang jelas tentang objek yang diteliti dan permasalahan yang dibahas.

## **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Penyajian hasil analisis data yang dilakukan dengan dua cara, yaitu formal dan informal. Penyajian analisis data secara formal, disajikan dalam bentuk table, sedangkan penyajian hasil analisis data secara informal dilakukan dengan penjelasan-penjelasan atau dalam bentuk naratif. Penguji menggunakan kedua cara tersebut baik formal maupun informal.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1. Simpulan**

Berdasarkan uraian tentang prosedur pembuatan menu nasi goreng ayam di Hotel Harsono Boutique Resort Bali penulis dapat menarik kesimpulan bahwa untuk menghasilkan nasi goreng ayam yang baik dibutuhkan berbagai persiapan yang lengkap serta ketelitian seorang senior chef mulai dari tahap persiapan diri, bahan dan alat-alat.

##### **1. Tahap Persiapan**

Tahap persiapan dibagi menjadi tiga bagian yaitu tahap persiapan diri yaitu dilihat dari absensi yaitu kegiatan yang sangat wajib dilakukan oleh karyawan ketika datang dan sebelum pulang dimana mereka harus sudah berada di tempat kerja 15 menit sebelum jam kerja dimulai. Di Harsono Boutique Resort ada 2 shift yakni morning shift dari jam 07.00 am – 15.00 pm dan afternoon shift dari jam 15.00 pm – 23.00 pm.

Persiapan peralatan disini yaitu menyiapkan Sepatula, wok fried, hand knife, cutting board, conical colander, bowl, yang terakhir ada plate.

Persiapan bahan disini yaitu seluruh bahan-bahan yang digunakan untuk membuat nasi goreng ayam tersebut, diantaranya nasi putih, bawang putih yang sudah di cincang, bawang merah dan bawang putih yang sudah di iris tipis, sayur kol yang sudah di iris tipis, telur ayam yang sudah dikocok sebelumnya, daging dada ayam yang sudah dipotong dadu dan juga ada potongan timun yang

sudah dipotong dengan ukuran 2 mili.

## 2. Tahap Pengolahan

Tahap pengolahan nasi goreng ayam diawali dari proses persiapan alat dan bahan yang akan digunakan kemudian adapun tahapan-tahapan selanjutnya yaitu mencincang bawang putih dan juga memotong tipis bawang merah dan bawang putih. Potong daging dada ayam berbentuk dadu, sayur kol dipotong tipis dan juga mentimun dipotong tipis dengan ketebalan 2 mili, kemudian ditahap pengolahan ini alat yang harus disiapkan yaitu wok fried dan juga sepatula, lalu masukan minyak goreng, tumis bumbu halus dan juga bawang merah dan bawang putih, lalu masukan telur yang sudah dikocok dan juga daging dada ayam yang sudah di potong dadu, kemudian langkah selanjutnya yaitu masukan nasi putih, perasan air jeruk nipis secukupnya, salt & pepper secukupnya, kemudian aduk hingga semua bahan-bahan tersebut tercampur dengan rata, jika sudah tercampur, angkat nasi goreng tersebut lalu cetak dan di sajikan pada plate yang sudah disiapkan sebelumnya lalu lengkapi dengan garnish, sambal, dan juga kerupuk. Langkah-langkah ini dilakukan sesuai dengan prosedur dan standar yang diterapkan di hotel, baik dalam proses pembuatan bumbu halus, proses pemotongan daging ayam, dan proses memasak dengan tingkat kematangan yang tepat sesuai prosedur.

### 3. Tahap Akhir

Tahap akhir ini merupakan tahap dimana para staf yang sudah selesai mengolah hidangan membersihkan kembali alat-alat yang telah digunakan sebelumnya dan seluruh area kitchen, agar kebersihan dan dan juga kesterilan alat-alat yang digunakan terjamin kualitasnya.

## 2. Saran

Berdasarkan pengalaman yang didapat oleh penulis selama menjadi trainee dan daily worker di Hotel Harsono Boutique Resort khususnya di bagian Food and Beverage Product maka penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Penulis mengharapkan kedepannya agar seluruh karyawan yang bekerja di kitchen selalu menyimpan bahan makanan dengan rapi dan tertata, selalu mengecek bahan makanan untuk menghindari *complain* dari tamu dan agar selalu membersihkan peralatan memasak sehingga makanan yang disajikan ke tamu lebih *higienis*.
2. Penulis juga mengharapkan agar selalu menjaga hubungan baik antar departemen guna meningkatkan kerjasama, mempermudah komunikasi dan mendapatkan informasi, serta menjalankan tugas dan tanggungjawab baik secara individu karyawan atau dalam bentuk tim.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. 2020. *Basic Kitchen Knowledge*. Badung: The Ritz-Carlton, Bali.
- Ariesta, I. K. S. 2022. Pembuatan Creamy Mushroom Alfredo Oleh Commis Di Hotel Courtyard By Marriot Bali Nusa Dua Resort. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, 4-6. Retrieved from <http://repository.pnb.ac.id/2628>.
- Soekrasno dan Pendit (1998:4), menyatakan bahwa food and beverage department adalah bagian dari hotel *Jurnal kajian pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, 8-9 I. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Abdlanov (2012). Pembuatan Pavlova Oleh Commis Pada Pastry and Bakery Di Como Uma Cangu. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, 1-3. Retrieved from <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/1206>.
- Anggriawan, J., & Brahmayanti, I. A. S. (2016). Keputusan Pembelian Konsumen Di Pt . Finele ( Amala Gold Shop ) Pasar Atom Mall Surabaya. *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 1(1), 11–30.
- I Made Darma Oka, I. N. W. (2017). *PELAYANAN PRIMA DI RESTORAN INTERNASIONAL*. Paramita Surabaya.
- Kaban, R., & Nasution, R. J. (2020). Penerapan Metode Rapid Application Development (RAD) dalam Perancangan Sistem Pemesanan Menu menggunakan Quick Response (QR) Code. *MEANS (Media Informasi Analisa Dan Sistem)*, 5(2), 144–152. <https://doi.org/10.54367/means.v5i2.920>
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>

