

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ZERO WASTE PANCAKE
OLEH COMMIS UNTUK MENU BREAKFAST
FIRE RESTAURANT DI HOTEL W BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Surani Anggi Turnip

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ZERO WASTE PANCAKE OLEH COMMIS
UNTUK MENU BREAKFAST FIRE RESTAURANT
DI HOTEL W BALI SEMINYAK**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
Surani Anggi Turnip
NIM 2015823062

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

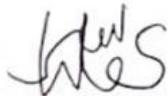
**PEMBUATAN ZERO WASTE PANCAKE OLEH COMMIS
UNTUK MENU BREAKFAST FIRE RESTAURANT
DI HOTEL W BALI SEMINYAK**

Oleh
Surani Anggi Turnip
NIM 2015823062

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

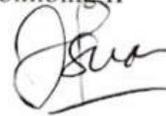
Disetujui oleh:

Pembimbing I



Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si
NIP 199204222022032011

Pembimbing II



Made Suardani, S Pd. M.Par
NIP 197303122002122002

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
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
E-mail poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Surani Anggi Turnip
NIM : 2015823062
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ZERO WASTE PANCAKE OLEH COMMIS
UNTUK MENU BREAKFAST FIRE RESTAURANT
DI HOTEL W BALI SEMINYAK”**

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.

Badung, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : Surani Anggi Turnip
Nim : 2015823062
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN ZERO WASTE PANCAKE OLEH COMMIS UNTUK MENU BREAKFAST FIRE RESTAURANT DI HOTEL W BALI SEMINYAK ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan *zero waste* pancake untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom. sebagai Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. sebagai Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Drs. Gede Ginaya, M.Si. sebagai Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par sebagai Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan DIII Perhotelan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Layla Fickri Amalia, S.Si., M.Si selaku Dosen pembimbing I pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
6. Made Suardani,S Pd., M.Par selaku Dosen Pembimbing II pada Program Studi DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan arahan dan bimbingan serta motivasi selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf pegawai Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak Titus Rosier selaku *General Manager* di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada W Bali Seminyak selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini dan mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. I Wayan Gede Jaya Nadi selaku *Learning and Development Manager* di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada W Bali Seminyak selama penulis

menyelesaikan tugas akhir ini dan mendukung penulisan tugas akhir ini.

10. I Gusti Ambara Dharma selaku *Chef de cuisine* di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada W Bali Seminyak selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini. untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
11. Seluruh *staff* di W Bali Seminyak yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi pada W Bali Seminyak selama penulis menyelesaikan tugas akhir ini dan untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
12. Bapak Ojak Turnip dan Ibu Mesrika Sinaga selaku orang tua yang telah memberikan dukungan, dorongan dan masukan serta membiayai penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
13. Maria Omes Turnip, Yose Kristian, Imelda Turnip selaku kakak dan adik kandung penulis yang telah memberikan support dan doa selama penulis menyelesaikan tugas akhir.
14. Keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan dorongan dan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi sistematika, maupun bahasanya. Hal tersebut tidak terlepas dari keterbatasan penulisan sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan tugas akhir.

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.

Badung, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	4
1. Tujuan Penulisan	4
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel	8
B. Jenis Hotel	8
C. Pengertian Dapur	9
D. Jenis Dapur	10
E. Fungsi Dapur	10
F. Pengertian Juru Masak	11
G. Pengertian pengolahan.....	11
H. Metode Pengolahan	12
I. Tujuan Pengolahan	13
J. Pengertian Peralatan	13
K. Pengertian Bahan Makanan	14
L. Pengertian Resep	14
M. Pengertian Menu.....	15
N. Jenis-Jenis Menu.....	15
O. Pengertian Zero Waste.....	16
P. Pengertian Pancake.....	16
BAB III GAMBARAN PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan sejarah W Bali Seminyak.....	18
1. Lokasi W Bali Seminyak	18
2. Sejarah W Bali Seminyak	19

B. Bidang Usaha dan Fasilitas W Bali Seminyak	21
1. Bidang Usaha di W Bali Seminyak	21
2. Fasilitas W Bali Seminyak	21
C. Struktur Organisasi	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
A. Proses Pembuatan Zero Waste Pancake Oleh Commis Untuk Menu Breakfast Fire Restaurant Di Hotel W Bali Seminyak.	32
1. Tahap Persiapan.....	32
2. Tahap Pembuatan	42
3. Tahap Penyajian	44
B. Hambatan Dan Cara Mengatasi Pada Pembuatan Zero Waste Pancake Oleh Commis Untuk Menu Breakfast Fire Restaurant Di Hotel W Bali Seminyak ..	45
BAB V PENUTUP	48
A. Simpulan.....	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo W Bali Seminyak	18
Gambar 3. 2 Struktur Organitation.....	28
Gambar 4. 1 Seragam Culinary.....	34
Gambar 4. 2 Timbangan.....	35
Gambar 4. 3 Bowl	36
Gambar 4. 4 Blander	36
Gambar 4. 5 Strainer	37
Gambar 4. 6 Dough Mixer	37
Gambar 4. 7 Mixer	37
Gambar 4. 8 Pancake Machine	38
Gambar 4. 9 Spatula	38
Gambar 4. 10 Sendok.....	38
Gambar 4. 11 Piring Dessert	39
Gambar 4. 12 Kulit Pisang	42
Gambar 4. 13 Pencampuran Bahan.....	43
Gambar 4. 14 Proses Memasak Zero Waste Pancake	43
Gambar 4. 15 Zero Waste Pancake	44

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Kamar di W Bali Seminyak	22
Tabel 4. 1 Bahan-bahan Zero Waste Pancake.....	40
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Whipping Cream.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Gambar Fire Restaurant W Bali Seminyak	51
---	----

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali dikenal dengan sebutan Pulau Dewata atau dijuluki sebagai surga terakhir karena Bali memiliki keindahan alam serta seni dan budaya yang unik membuat Bali sebagai daerah tujuan wisata di dunia. Keindahan alam yang dimiliki Bali seperti: pantai, persawahan, perbukitan, gunung serta keamanan dan keramahan dari penduduk lokal. Beberapa pantai di Bali memiliki tebing sebagai daya tarik utamanya, serta pasir pantai yang berwarna putih dan hitam. Beberapa yang menjadi ciri khas dari budaya Bali yaitu rumah adat, tari-tarian yang biasanya dipentaskan untuk upacara atau hiburan. Selain itu ada pawai Ogoh-Ogoh yang hanya dapat dinikmati pada saat sehari menjelang hari Raya Nyepi dan salah satu upacara yang penting dalam tradisi budaya Hindu Bali yaitu upacara ngaben.

Keindahan dan keunikan yang ada di Bali membuat wisatawan asing maupun wisatawan dalam negeri berkunjung untuk menikmati keindahannya, sehingga pariwisata di Bali sangat pesat. Selain untuk menikmati keindahannya, wisatawan yang datang ke Bali juga memiliki tujuan lain seperti berbisnis dan melakukan perjalanan wisata. Dengan pesatnya perkembangan yang ada di Bali para pelaku pariwisata menyediakan sarana dan prasarana yang mendukung wisatawan untuk mudah melakukan wisata, seperti tempat atraksi, jalan dan dengan berkembangnya pariwisata Bali tentu memerlukan fasilitas pendukung yaitu akomodasi berupa hotel, *villa*, *guest house*.

Daerah Seminyak merupakan salah satu tempat wisata yang ada di Bali yang memiliki keindahan alam sebagai daya tarik wisata di daerah tersebut. Keindahan alam yang dapat dinikmati oleh wisatawan yaitu pantai dan pura petitenag yang dekat dengan pantai. Seminyak juga kawasan pariwisata di Bali yang menawarkan kawasan resort, hotel, villa yang lebih mewah dan suasananya jauh lebih tenang.

Hotel merupakan bangunan yang dikelola secara komersial untuk menyediakan tempat menginap bagi untuk orang-orang yang melakukan perjalanan dan menyediakan fasilitas, makanan dan minuman serta pelayanan bagi wisatawan yang datang. Tamu juga dapat menikmati pelayanan berupa *room service*. Hotel yang bergerak dibidang jasa sangat mementingkan kepuasan tamu terhadap pelayanan yang diberikan oleh *staff* hotel.

W Bali-Seminyak merupakan salah satu hotel bintang lima yang ada di Seminyak. W Bali-Seminyak memiliki konsep modern dan trendi, namun tetap mempertahankan rasa budaya Bali. Hotel ini terletak di pantai seminyak cukup dekat dengan tempat populer Kuta dan Bandara Internasional Ngurah Rai. Dan dengan fasilitas dan pelayanan dengan istilah “*Whatever/Whenever*” yang artinya setiap permintaan yang dibuat tamu, selama permintaan dilakukan oleh tamu, kapanpun selama itu sah pihak hotel akan memenuhinya. Dengan pelayanan ini tamu merasa puas dan memiliki pengalaman yang tidak terlupakan.

W Bali-Seminyak memiliki beberapa departemen yang memiliki peranan penting pada operasional hotel, salah satunya ialah *Food and Beverage Departement*. *Food and Beverage* merupakan departemen yang memberikan jasa pelayanan dan penyajian makanan dan minuman dari tamu yang menginap atau

tidak menginap di hotel. *Food and Beverage Departement* dibagi menjadi dua, yaitu *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* memiliki tugas dalam mengelola bahan makanan dan membuat makanan, sedangkan *Food and Beverage Service* bertugas melayani untuk menyajikan makanan dan minuman kepada tamu. *Food and Beverage Product* di W Bali Seminyak dibagi menjadi empat bagian, yaitu : hot kitchen, cold kitchen, butcher, serta pastry dan bakery. Makanan yang disediakan dari makanan pembuka (*appetizer*) seperti macam-macam salad. *Main course*, seperti mie goreng, nasi goreng, dan lainnya. *Dessert* seperti pancake, donut, french toast, dan lainnya.

Breakfast merupakan section yang memproduksi makanan untuk sarapan pagi. Salah satu yang menjadi *dessert* yang disukai tamu di *breakfast* W Bali Seminyak yaitu *zero waste pancake*. *Zero waste pancake* merupakan makanan yang terbuat dari adonan batter yang dipadukan dengan pisang dan kulit pisang yang membuat pancake memiliki aroma dan rasa yang enak. *Zero waste pancake* merupakan makanan yang diciptakan dan dibuat W Bali Seminyak, yang dikombinasikan dengan *wipping cream*, *fresh strawberry* atau *jam strawberry* dan jam lainnya, *mapply syrup*, *icicng sugar* yang memiliki rasa unik dan manis menjadi sebuah hidangan. Rasa manis yang berasal dari adonan pancake yaitu adonan antara pisang dan kulit pisang.

Zero waste memiliki arti tidak ada sampah yang tersisa dan semua dimanfaatkan. *Zero waste* memiliki konsep dalam pengelolaan makanan yaitu penerapan tindakan seorang *food handler* dalam mengolah makanan tanpa harus

membuang bahan apapun dalam prosesnya. Hotel W Bali Seminyak menerapkan *zero waste* pada menu pancake yaitu dari pisang dan kulit pisang.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis dapat menyimpulkan bahwa *zero waste* pancake sangat menarik untuk dibahas, karena memiliki rasa dan aroma yang unik, serta menjadi bentuk dalam mendukung green tourism. Maka penulis dapat mengangkat judul pembuatan *zero waste* pancake untuk menu *breakfast* di Fire Restaurant Hotel W Bali Seminyak.

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. Bagaimanakah pembuatan *zero waste pancake* untuk menu breakfast Fire Restaurant di Hotel W Bali Seminyak?
2. Apa sajakah hambatan dan bagaimana solusinya saat pembuatan *zero waste pancake* untuk menu breakfast Fire Restaurant di Hotel W Bali Seminyak?

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 menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui pembuatan *zero waste pancake* untuk menu breakfast Fire Restaurant di Hotel W Bali Seminyak.

- b. Untuk mengetahui hambatan yang dihadapi dan solusinya oleh commis dalam pembuatan *zero waste pancake* untuk menu breakfast Fire Restaurant di Hotel W Bali Seminyak.
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
 - 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *Zero Waste Pancake* oleh Commis di Breakfast Fire Restaurant W Bali Seminyak.
 - b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage Product*.
 - 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 pembuatan *Zero Waste Pancake*.
 - c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Zero Waste Pancake*.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Zero Waste Pancake*.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Ada beberapa metode penelitian dan pengumpulan data pada tugas akhir yaitu:

a. Metode Observasi

Observasi merupakan pengamatan, pencatatan, mempelajari secara sistematis proses pembuatan dan penyajian *zero waste pancake*.

b. Metode wawancara

Wawancara ialah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan menanyakan secara langsung kepada comis yang bekerja di W Bali Seminyak berkaitan dengan pembuatan *zero waste pancake*.

c. Studi Kepustakaan

Kajian kepustakaan merujuk pada kajian teori dan referensi lain dengan membaca buku atau sumber yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang penulis gunakan adalah metode deskriptif kualitatif. Metode ini memanfaatkan data kualitatif dan diuraikan secara deskriptif. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif karena pada dasarnya penelitian ini

bertujuan untuk menjelaskan berdasarkan data yang telah terkumpul yang digambarkan dengan kata-kata atau kalimat.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Pada bagian ini dipaparkan metode dan teknik penyajian hasil analisis. Hasil analisis data perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis. Dan metode penyajian analisis data yang penulis gunakan yaitu metode penyajian data informal karena penulis menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa dalam bentuk naratif, dan formal dengan menyajikan hasil analisis data dengan table, foto.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *zero waste* pancake oleh commis untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak, penulis dapat memaparkan beberapa simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *zero waste* pancake oleh commis untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak melalui beberapa tahapan seperti tahap persiapan, pengolahan, dan tahap penyajian. Adapun penjelasan dalam setiap tahapan tersebut, yaitu:
 - a. Pertama yaitu tahap persiapan dibagi menjadi persiapan diri, tahap persiapan lingkungan kerja, tahap persiapan alat, dan tahap persiapan bahan.
 - b. Kedua yaitu tahap pengolahan dari *zero waste* pancake berupa pembuatan adonan *zero waste* pancake, dan *whipped cream* yang akan dijadikan hidangan *zero waste* pancake.
 - c. Ketiga yaitu tahap penyajian *zero waste* pancake yang disajikan menggunakan *plate* dessert dengan *garnish* daun mint, dan *strawberry*. *Whipped cream* yang di tata diatas *zero waste* pancake, dan ditaburi dengan *icing sugar*.
2. Hambatan-hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan *zero waste* pancake untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak dan cara mengatasinya

Adapun hambatan yang dialami oleh juru masak pada pembuatan *zero waste*

pancake oleh commis untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak, yaitu: suhu mesin yang kurang panas atau terlalu panas, tekstur adonan menjadi keras atau kenyal, kematangan yang tidak sempurna .

Adapun beberapa cara untuk mengatasi hambatan yang terjadi saat pembuatan *zero waste* pancake oleh commis untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak yaitu memastikan suhu pada machine pancake sudah benar dan membuat adonan *zero waste* pancake tidak terlalu lama di diamkan.

B. Saran

Adapun saran yyang diberikan oleh penulis untuk mengatasi hambatan-hambatan yang terjadi saat pembuatan *zero waste* pancake oleh commis untuk menu *breakfast Fire Restaurant* di Hotel W Bali Seminyak, yaitu:

1. Memperhatikan waktu saat pembuatan *zero waste* pancake agar dapat menghasilkan *zero waste* pancake yang maksimal.
2. Pada saat pembuatan *zero waste* pancake mengecek machine pancake agar kematangan pada *zero waste* pancake masak dengan maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono. 2016. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Bagyono. 2012. *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*. Purbalingga: CV Eureka Media Aksara
- Hamidah, dan Komariah. 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Budi Utama
- Hermawan, H., Brahmanto, E dan Faizal H. 2018. *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: Penerbit NEM
- Putri, Emmita Devi Hari. 2020. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta: CV Budi Utama
- Prakoso. 2017. *Front Office Praktis dan Prosedur Kerja*. Yogyakarta : Gava Media
- Pusat Pendidikan Dan Pelatihan Pariwisata Dhyana Pura. 2020. *Pengetahuan Tata Boga*. Badung: PPLP Dhyana Pura
- Sari, F. P. (2018). *Aplikasi sistem informasi pemesanan koki dan masakan rumahan berbasis android*. Jurnal SITECH: Sistem Informasi dan Teknologi, 1(2), 123-126.
- Suardani, Made. 2015. *Pengolahan Makanan*. Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Suroto, A. (2022). *Penerapan Inovasi Mahasiswa Melalui Pengolahan Ikan Lele Dengan Prinsip Zero Waste (Studi Pada Pembuatan Produk Nugget Ikan Lele)* Jurnal Ilmiah Sistem Informasi, 1(2), 9-18. Diperoleh dari <https://ejurnal.provisi.ac.id/index.php/JUISI/article/view/361>
- Utomo, P.A (2015). *Eksperimen Pembuatan Pancake Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Sari Bit*. Unnes semarang; skripsi