

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN EGGPLANT PARMIGIANA OLEH COOK HELPER PADA SECTION HOT KITCHEN DI HOTEL MAYA SANUR RESORT & SPA



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN EGGPLANT PARMIGIANA OLEH COOK
HELPER PADA SECTION HOT KITCHEN DI HOTEL MAYA
SANUR RESORT & SPA**



**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PEMBUATAN *EGGPLANT PARMIGIANA* OLEH *COOK HELPER*
PADA SECTION HOT KITCHEN DI HOTEL MAYA SANUR
RESORT & SPA**

Oleh
Ni Putu Rika Agustini
NIM 2015823302

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

Disetujui oleh :

Pembimbing I



I Ketut Suparta, SH.,M.H.
NIP 196608301992031003

Pembimbing II



Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par
NIP -

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI JURUSAN PARIWISATA
Jl. Raya Sukawati, Batuan, Sukawati, Gianyar Regency, Bali 80582
Telp.: (0361) 298450 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Rika Agustini
NIM : 2015823302
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN *EGGPLANT PARMIGIANA* OLEH *COOK HELPER* PADA
SECTION HOT KITCHEN DI HOTEL MAYA SANUR RESORT & SPA”**

Bahwa 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 : Ni Putu Rika Agustini
NIM : 2015823302
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN EGGPLANT PARMIGIANA OLEH COOK HELPER PADA SECTION HOT KITCHEN DI HOTEL MAYA SANUR RESORT & SPA ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Eggplant Parmigiana* Oleh *Cook Helper* Pada *Section Hot Kitchen* Di Hotel Maya Sanur Resort & Spa.

Dalam proses penulisan laporan ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta 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, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
5. Anak Agung Istri Hendriani, S.Pd.,M.Pd. selaku Bagian Akademik Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

6. I Ketut Suparta, S.H.,M.H selaku dosen pembimbing 1 yang selalu memberikan arahan dan masukan kepada penulis
7. Gilang Ramadan, S.Pd., M.Tr.Par selaku dosen pembimbing 2 yang selalu memberikan masukan dalam perbaikan Tugas Akhir ini
8. Jesus Gisbert Carbonell selaku General Manager di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan kesempatan untuk masuk ke industri dan memperoleh informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Gunarta selaku HR di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini
10. Ida Bagus Ari Pramana selaku Executive Chef di Maya Sanur Resort and Spa yang telah memberikan kesempatan untuk memperoleh informasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Karyawan pada Food and Beverage Hot Kitchen Team Maya Sanur Resort and Spa yang telah membantu dalam memberikan informasi dan masukan untuk menyusun Tugas Akhir ini.
12. I Nyoman Sudana dan Ni Kadek Artini selaku orang tua yang selalu mendukung saya untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
13. Dosen dan karyawan di Kampus Politeknik Negeri Bali Gianyar yang juga banyak memberikan doa, dukungan, informasi, serta ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
14. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusiabiaya yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini.

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



Gianyar, Juli 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi.....	Halaman
HALAM JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Pengertian Pembuatan.....	7
B. Hotel.....	7
C. Pengertian <i>Food and Beverage</i>	14
D. <i>Kitchen</i>	16
E. Pengertian Menu.....	17
F. Pengertian Bahan Makanan.....	18
G. Pengertian Vegetarian	19
H. Pengertian Peralatan.....	20
I. Pengertian <i>Cook Helper</i>	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	25
C. Struktur Organisasi Hotel.....	31

BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Proses Persiapan Pembuatan	34
B. Hambatan dan Cara Penyelesaian	46
BAB V PENUTUP.....	48
A. Kesimpulan.....	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi.....	Halaman
Gambar 3.1 Logo Hotel	23
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Hotel.....	31
Gambar 4.1 <i>Knife</i>	36
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	37
Gambar 4.3 <i>Bowl stainless</i>	37
Gambar 4.4 <i>Tong</i>	38
Gambar 4.5 <i>Tray stainless</i>	38
Gambar 4.6 <i>Oven Combi</i>	39
Gambar 4.7 <i>Blender</i>	39
Gambar 4.8 <i>Stove kitchen</i>	40
Gambar 4.9 <i>Sauce pan</i>	40
Gambar 4.10 <i>Wooden plate dan Skillet</i>	40
Gambar 4.11 <i>Gas Griddle</i>	41
Gambar 4.12 <i>Tint pan</i>	41
Gambar 4.13 <i>Eggplant Parmigiana yang siap disajikan</i>	46

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi.....	Halaman
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan <i>Eggplant Parmigiana</i>	42
Table 4.2 Bahan Pembuatan <i>Tomato Sauce</i>	43
Tabel 4.3 Bahan Pembuatan <i>Eggplant Puree</i>	43
Tabel 4.4 Bahan Pembuatan <i>Tomato Sauce</i>	44



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan salah satu kegiatan yang memberikan sumber pendapatan bagi negara dan juga merupakan salah satu penyumbang devisa negara terbesar. Indonesia bisa dikatakan negara yang sangat beruntung karena memiliki banyak pulau yang indah dan asri serta memberikan keindahan alam kepada para wisatawan, memiliki potensi yang besar untuk pengembangan industri pariwisata dan dapat menarik wisatawan dari manca negara. Hampir semua negara telah mengakui, bahwa pariwisata saat ini sudah menjadi sektor unggulan di berbagai negara, baik negara kurang berkembang, negara sedang berkembang maupun negara maju. Indonesia sebagai salah satu negara sedang berkembang juga mempunyai perhatian yang penting terhadap pembangunan pariwisata (Erika dkk, 2017:1).

Salah satu akomodasi yang terkait yaitu hotel yang merupakan suatu badan usaha yang menyediakan pelayanan jasa untuk tempat menginap sementara atau pelayanan kegiatan lainnya dengan berbagai macam fasilitas yang tersedia salah satunya adalah Maya Sanur Resort & Spa yang terletak di pusat Sanur dengan tema *Echo Friendly* dimana hotel ini didesain semenarik mungkin serta ramah lingkungan tetapi kesehatan alamnya tetap terjaga.

Food and beverage Departement merupakan salah satu bagian yang menghasilkan pendapatan terbesar kedua bagi hotel setelah *room division*. Bagian ini menyediakan makanan dan minuman bagi tamu agar merasakan kepuasan dengan pelayanan yang diberikan. Hampir setiap hotel memiliki restaurant yang menyajikan

makanan, mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan. Food and Beverage Departemen dibagi menjadi dua yaitu *food beverage service* dan *food beverage product* yang bertanggung jawab terhadap makanan dan minuman kepada tamu.

Food and Beverage Service adalah departemen yang memberikan jasa pelayanan makan dan minum yang dikelola secara profesional dan komersial untuk memberikan pelayanan kepada tamu dan untuk memberikan impresi pelayanan dan menjaga hubungan baik antara pihak hotel dengan para tamu serta meningkatkan penjualan. Section pada bagian *food and beverage* yaitu *waiter/waiterss, order taker, barista, bartender, dan cashier*.

Food and Bevarage Product merupakan salah satu bagian yang bertugas untuk mengolah makanan dari bahan mentah menjadi produk siap saji dengan standar hygiene dan kualitas bahan makanan yang menjadi prioritas karena bahan makanan yang bagus akan berpengaruh pada cita rasa dan tampilan. Section yang terdapat pada *food and beverage product* diantaranya adalah *hot kitchen, cold kitchen, butcher section, banquet kitchen section, pastry and bakery section, dan stewarding section*. Pada *Food and beverage product* terdapat berbagai jabatan mulai dari *executive chef, sous chef, comis 1, comis 2 dan cook helper*.

Hot kitchen juga dapat diartikan sebagai main kitchen atau dapur utama di sebuah hotel yang digunakan mulai dari untuk mengolah, memproses, dan memasak makanan yang meliputi *main course, soup, sauce* dan segala proses pembuatan hidangan. *Hot kitchen* berada ditengah area dapur lain, agar memudahkan berkomunikasi dengan bagian-bagian lain di dapur. *Hot kitchen* sangat penting dan berpengaruh sebagai kunci utama dari keseluruhan bagian kitchen hotel. Hot kitchen tidak lepas dari peran cook helper di kitchen yang menjadi bagian yang tak kalah

penting dalam meningkatkan kinerja *section* tersebut yakni *preparation product* sesuai dengan arahan chef/atasan, dengan membantu commis mengolah dan memproses makanan yang akan digunakan untuk keperluan memasak, membantu menjaga kebersihan area, *utensil*, dan *equipment*.

Salah satu menu favorit yang terdapat di Maya Sanur Resort & Spa yaitu menu *Eggplant Parmigiana* di karenakan harganya yang terjangkau serta makanan ini memiliki tekstur yang lembut serta rasa yang gurih dan hidangan cukup untuk dua orang. Dalam pengolahannya memerlukan kreativitas pada pembuatan saus.

Eggplant Parmigiana merupakan makanan vegetarian yang dikembangkan dari makanan *ratatouille* yang membedakan *Eggplant Parmigiana* menggunakan bahan dua jenis saja dalam pembuatan. Dalam beberapa versi, isian yang sudah diiris terlebih dahulu dicelupkan kedalam telur kocok dan dikeruk dengan tepung atau remah roti sebelum digoreng. Selain itu terdapat beberapa resep menggunakan keju parut keras seperti *parmigiana* atau *parmesan* sementara yang lain menggunakan keju leleh yang lebih lembut seperti *mozzarella*, atau kombinasi keduanya.

Hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan *Eggplant Parmigiana* yaitu saat pemotongan yang tidak sama persis dikarenakan dalam proses pemotongan tersebut menggunakan pisau sehingga ukuran tidak sesuai

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul “Pembuatan *Eggplant Parmigiana* oleh *Cook Helper* pada *Section Hot Kitchen* di Hotel Maya Sanur Resort & Spa”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, terdapat rumusan masalah yang dapat diambil yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan *Eggplant Parmigiana* oleh *cook helper* pada *section hot kitchen* di Hotel Maya Sanur Resort & Spa ?
2. Apa sajakah hambatan dan cara penyelesaian pada saat pembuatan *Eggplant Parmigiana* oleh *cook helper* pada *section hot kitchen* di Hotel Maya Sanur Resort & Spa ?

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
 - a. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *Eggplant Parmigiana* oleh *cook helper* pada *section hot kitchen* di Hotel Maya Sanur Resort & Spa
 - b. Untuk mengetahui hambatan dan cara penyelesaian pada saat pembuatan *Eggplant Parmigiana* oleh *cook helper* pada *section hot kitchen* di Hotel Maya Sanur Resort & Spa
2. Kegunaan Penulisan
 - a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
 - 2) Menambah pengetahuan dan kemampuan dalam bidang perhotelan khususnya *food and beverage*.

- 3) Dapat mengetahui secara detail mengenai pembuatan Eggplant Parmigiana oleh cook helper pada section hot kitchen di Hotel Maya Sanur Resort & Spa.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah pengetahuan pembaca dalam Bidang Food and Beverage Product
 - 2) Menjalin kerja sama antara Diploma-III Manajemen Perhotelan Politeknik Negeri Bali dengan Hotel Maya Sanur Resort & Spa dalam hal penempatan magang kerja di industri perhotelan.
- c. Bagi Perusahaan
- 1) Adanya kerja sama yang saling menguntungkan antara industri hotel dengan institusi pendidikan, sehingga industri hotel dapat dikenal secara luas.
 - 2) Mendapat sumber daya manusia tambahan dari para mahasiswa yang membutuhkan tempat untuk praktik kerja lapangan yang berguna untuk membantu pekerjaan disetiap sektor operasional maupun *back office hotel* setiap harinya.
 - 3) Dapat memperluas jaringan kemitraan dan menambah rekan kerja baru.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Observasi

Observasi merupakan suatu kegiatan mendapatkan informasi yang diperlukan dengan melakukan pengamatan dan terlibat secara langsung terhadap kegiatan yang berkaitan dengan pembuatan *Eggplant Parmigiana*.

b. Metode Wawancara (Interview)

Wawancara merupakan sebuah proses guna memperoleh penjelasan untuk mengumpulkan informasi. Penulis datang langsung dan melakukan wawancara dengan staff untuk mendapatkan hasil data yang valid mengenai informasi tentang hotel tempat *on the job training* dan dapat dipertanggung jawabkan.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan penelitian yang dilaksanakan dengan menggunakan literatur (kepustakaan) baik berupa buku, catatan, laporan, maupun hasil penelitian terdahulu.

d. Metode Dokumentasi

Studi dokumen merupakan metode pengumpulan data kualitatif sejumlah besar fakta dan data tersimpan dalam bahan yang berbentuk dokumentasi. Penulis menggunakan teknik dokumentasi dengan cara mengumpulkan data-data di Hotel Maya Sanur Resort & Spa.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan menguraikan informasi yang didapatkan dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi di lapangan serta diperkuat dengan teori-teori yang didapat saat perkuliahan sehingga diperoleh hasil laporan yang lengkap dan utuh.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Dalam penelitian ini, penyajian hasil analisis data dilaksanakan dengan menggunakan kedua teknik, yakni teknik formal dengan cara menguraikan hasil data dengan menggunakan kata dan teknik informal dengan menampilkan hasil data berupa gambar.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

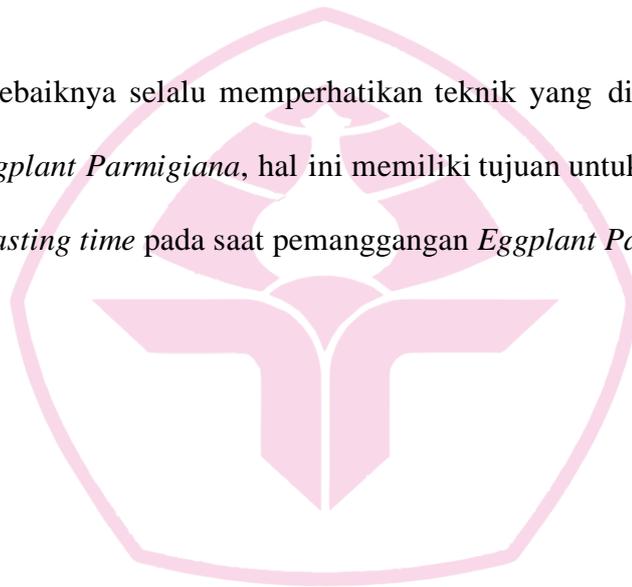
Berdasarkan uraian tentang pembuatan Eggplant Parmigiana oleh Cook Helper pada Hotel Maya Sanur Resort & Spa, maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Eggplant Parmigiana oleh Cook Helper pada Hotel Maya Sanur Resort & Spa terdiri dari 3 tahap, yaitu : Baik persiapan diri, persiapan bahan persiapan peralatan, Kemudian dilanjutkan dengan tahap pembuatan dan tahap akhir pembuatan menu Eggplant Parmigiana oleh cook helper sudah sesuai dengan prosedur yang sudah ditetapkan.
2. Hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *Eggplant* dan cara mengatasinya seperti pada saat membuat *slice* pada terong, ukuran *slice* yang berbeda akan mempengaruhi tingkat kematangan tiap *slice* eggplant yang akan digunakan untuk pembuatan *Eggplant Parmigiana*. Selain itu, waktu pemanggangan yang kurang lama akan mempengaruhi tekstur *Eggplant Parmigiana* yang dibuat sehingga rasa yang dihasilkan kurang enak. Dari masalah tersebut semua hambatan bisa diatasi.

B. Saran

Berdasarkan hambatan di atas dalam pembuatan *Eggplant Parmigiana* oleh *Cook Helper* pada Hotel Maya Sanur Resort & Spa, maka penulis dapat memberikan saran yaitu :

1. Untuk mendapatkan hasil akhir pembuatan *Eggplant Parmigiana* yang matang merata, hendaknya cook helper mengikuti teknik serta tahapan yang sesuai dengan resep.
2. *Cook helper* sebaiknya selalu memperhatikan teknik yang digunakan pada saat pembuatan *Eggplant Parmigiana*, hal ini memiliki tujuan untuk menghindari *food wasting* dan *wasting time* pada saat pemanggangan *Eggplant Parmigiana*.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agiviana, Anisa Putri. 2015. *Analisis Pengaruh Persepsi, Sikap, Pengetahuan dan Tempat Kerja Terhadap Perilaku Keselamatan Karyawan* (Studi pada Perusahaan PT. Mulia Glass Container Division). [e-journal]. Universitas Diponegoro. http://eprints.undip.ac.id/45720/1/12_Agiviana.pdf (diakses pada tanggal 13 Juni 2023)
- Agus Mertayasa I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi
- Bartono, P.H dan Ruffino,E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*.Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan . 1997. *Kamus Besar Bahasa. Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan . 1989. *Kamus Besar Bahasa. Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat. Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Fauziyyah Aulia Rachman, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA* (Vol. 9, Issue 2).
- Komar, Richard. 2014. *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana
- Manuntun Rotua RS. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC
- Marlina, Endy. 2007. *Panduan Perancangan Bangunan Komersil*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 *Tentang Standar Usaha Hotel*.
- KBBI, Pengertian Bahan Makanan, September 23, 2014, Retrieved from <https://www.thebellebrigade.com/2014/09/pengertian-bahan-makanan-dan-jenisnya.html> (diakses pada tanggal 16 Juni 2023)

- Puspitasari, Andini Eka. *Analisis Pendapatan Masyarakat dalam Perspektif Bisnis Pariwisata Untuk Pengembangan Infrastruktur Pariwisata*. Studi pada Desa Wisata Gabungklakah Kecamatan Puntokusumo, Kabupaten Malang. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Volume 43 No. 1 (2017): 134 (diakses pada tanggal 20 Juni 2023)
- Putra Suarhana. 2002. *Manajemen Perhotelan*. Kuta: Mapindo
- Putri, H. N., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2015). *Manfaat Hasil Belajar "Sambal Pada Masakan Indonesia" Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung*. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 4 (2) (diakses pada tanggal 20 Juni 2023)
- Revinda, Erika. 2020. *Pengantar Pariwisata*. Yayasan Kita Menulis
- Rossi, Ara. 2012. *Vegetarian*. Yogyakarta: G-Media
- Sarah, Chandra. 2018. *Kamus Rasa Sarah Diorita*. Yogyakarta: B first
- Sudiara Bagus Putu dan I Nyoman Sukana Sabudi. 1996. *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikbud
- Sugiarto, Endar dan Sri Sulartiningrum. 2001. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. Surabaya: Penerbit SIC
- Slameto. 2003. *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Rineka
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Surat Keputusan Menteri Pariwisata. 1987. Pos dan Telekomunikasi No. Km 94/HK103/MPPT 1987 tentang *Peraturan Usaha dan Penggolongan Hotel*. Jakarta: Depparpostel
- Susianto. 2010. *The Miracle of Vegan Pola Hidup Sehat ala Vegetarian Murni*. Jakarta: Penerbit Qanita.

Syamsul, Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran*. Kerjasama Akademi Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata Kabupaten Selayar

Yusnita, woro, dkk.2013. *Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. Jurnal Khasanah Ilmu Vol. IV No.1. https://scholar.google.co.id/scholar_url?url=https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal (diakses pada tanggal 2 Juli 2023)



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI