

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *GRILLED SEAFOOD PLATTER* OLEH *F&B***

***PRODUCT* DI HOTEL THE KAYON RESORT UBUD**



**I KADEK DWI PRAYOGA**

**NIM. 2015823208**

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

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *GRILLED SEAFOOD PLATTER* OLEH *F&B***

***PRODUCT* DI HOTEL THE KAYON RESORT UBUD**



**Oleh :**

**I Kadek Dwi Prayoga**

**NIM. 2015823208**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PEMBUATAN *GRILLED SEAFOOD PLATTER* OLEH *F&B***  
***PRODUCT* DI HOTEL THE KAYON RESORT UBUD**

Oleh :

**I Kadek Dwi Prayoga**

**NIM. 2015823208**

Tugas Akhir Ini Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Pada Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



Disetujui oleh :

Pembimbing I,

**I Made Sudiarta, S.S., M.Par.**  
**NIP. 196812062002121002**

Pembimbing II,

**Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd**

**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](http://www.pnb.ac.id)  
Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Dwi Prayoga

NIM : 2015823208

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

**"PEMBUATAN *GRILLED SEAFOOD PLATTER* OLEH *F&B***

***PRODUCT* DI HOTEL THE KAYON RESORT UBUD"**

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 : I Kadek Dwi Prayoga

NIM : 2015823208

PS :DIII Perhotelan Jurusan

Pariwisata Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *PEMBUATAN GRILLED SEAFOOD PLATTER OLEH F&B PRODUCT DI THE KAYON RESORT UBUD* Ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Grilled Seafood Platter Oleh F&B Product Di Hotel The Kayon Resort Ubud*.

Dalam proses penulisan tugas akhir 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. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan

kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator PNB Gianyar yang telah memfasilitasi pelaksanaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak I Made Sudiarta, S.S., M, Par. selaku Dosen pembimbing I Proposal Tugas akhir yang telah memberikan bimbingan di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak/Ibu Dosen pengajar dan staf di lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pelayanan akademik.
9. Pimpinan dan seluruh karyawan The Kayon Resort Ubud yang membimbing dan memberi informasi berupa data-data dan penjelasan mengenai masalah yang diteliti oleh penulis.
10. Keluarga, teman, dan rekan-rekan mahasiswa yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
11. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali 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 manusia biasa 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 maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.



Gianyar, 11 Juli 2023

I Kadek Dwi Prayoga

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN COVER</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	3
1. Tujuan Penulisan .....	3
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Tugas Akhir .....	4
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data.....	4
2. Metode Dan Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Pengertian Hotel .....	8
B. Pengertian <i>Food And Beverage Department</i> .....	8
C. Pengertian Dapur .....	9
D. Pengertian Memasak .....	12
E. Pengertian <i>Menu</i> .....	14
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</b>	
A. Lokasi Dan Sejarah Perusahaan/ Hotel .....	15
1. Lokasi Hotel The Kayon Resort Ubud .....	15
2. Sejarah Hotel The Kayon Resort Ubud .....	15

B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	17
1. Bidang Usaha Perusahaan/ Hotel.....	17
2. Fasilitas Hotel .....	18
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel.....	29
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A. Pembuatan <i>Grilled Seafood Platter</i> Oleh <i>F&amp;B Product</i> Di Hotel The Kayon Resort Ubud .....	33
1. Tahap Persiapan.....	33
2. Tahap Pelaksanaan.....	40
3. Tahap Akhir.....	41
B. Kendala-Kendala yang Dihadapi oleh <i>f&amp;b product</i> dalam Pembuatan <i>Grilled Seafood Platter</i> di Hotel The Kayon Resort Ubud.....	41
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Hotel The Kayon Resort.....	15
Gambar 3.2	<i>Deluxe Room</i> .....	19
Gambar 3.3	<i>Kayon River Suite</i> .....	20
Gambar 3.4	<i>River Edge Pool Villa</i> .....	21
Gambar 3.5	<i>The Pool</i> .....	22
Gambar 3.6	<i>Lobby</i> The Kayon Resort.....	23
Gambar 3.7	<i>Kepitu Restaurant</i> .....	24
Gambar 3.8	<i>Canyon Jetty</i> .....	25
Gambar 3.9	<i>Puspaka Chapel</i> .....	26
Gambar 3.10	<i>Serayu Spa</i> .....	27
Gambar 3.11	Yoga.....	28
Gambar 3.12	<i>GYM</i> .....	28
Gambar 3.13	Struktur Organisasi Hotel The Kayon Resort Ubud.....	30
Gambar 3.14	Struktur Organisasi <i>F&amp;B Product</i> The Kayon Resort Ubud ..	30
Gambar 4.1	Sarung Tangan.....	36
Gambar 4.2	Pisau .....	37
Gambar 4.3	Talenan .....	37
Gambar 4.4	Mangkuk.....	38
Gambar 4.5	Sendok.....	38

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Saus Pesto.....	39
Tabel 4.2 Bahan Utama Pembuatan <i>Grilled Seafood Platter</i> .....	39



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pemanggangn Seafood Platter

Lampiran 2. Hasil Grilled Seafood Platter



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Industri Pariwisata merupakan sektor yang memiliki potensi yang sangat besar dan menjadi salah satu titik terpenting dalam perkembangan ekonomi di Indonesia. Dukungan terhadap Industri pariwisata pun cukup memadai dan banyak mendapat atensi baik dari wisatawan domestik maupun internasional. Sejalan dengan banyaknya kunjungan wisatawan yang datang ke Bali membuat sarana penunjang pariwisata juga berkembang pesat, salah satunya adalah hotel.

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial dan disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum. The Kayon Resort adalah salah satu hotel yang ada di Ubud, Bali. Hotel ini terletak di jantung pariwisata Bali. The Kayon Resort memberikan sesuatu yang dapat membuat tamu terkesan dan tamu merasa betah untuk tinggal lebih lama. The Kayon Resort memberikan fasilitas kamar mewah dengan pemandangan lembah sungai Ayung dan hutan yang indah serta pelayanan yang profesional. Hotel ini memiliki total 23 kamar Termasuk 5 (lima) villa.

Umumnya hotel memiliki beberapa departemen untuk melancarkan proses kegiatan pelayanan. Adapun departemen-departemen di dalam hotel di The Kayon Resort meliputi *Front Office Departement, Accounting Departement, Personal Departement, Departement, House Keeping Departement, Food and Beverage*

*Departement, Purchasing Departement, Engineering Departement, Security Departement.*

*Food and Beverage Product Department* yaitu bagian yang bertugas mengolah makanan dan membuat makanan, dengan menyediakan makanan Food and Beverage Product harus mengedepankan kualitas makanan dan tentu saja dengan penanganan secara professional. Hotel The Kayon Resort Ubud menyediakan pelayanan mulai dari makan pagi, makan siang sampai makan malam dimana tamu bisa memesan dengan *system ala carte* dengan banyak variasi makanan yang ditawarkan kepada tamu. Salah satu jenis menu *western* yang ditawarkan adalah *Pan Seared Snapper Fillet, Grilled Salmon Fillet, Grilled Seafood Platter, Lamb Chops* dan menu lainnya.

Dari banyaknya menu *western* di atas penulis memilih *Grilled Seafood Platter*. *Grilled Seafood Platter* adalah masakan yang dimasak untuk makan malam yang ada di Hotel The Kayon Resort Ubud yang disajikan *pada system ala carte*.

Alasan penulis memilih *Grilled Seafood Platter* dari tampilannya menarik dan sesuai dengan harga penjualan. *Grilled Seafood Platter* bermanfaat bagi kesehatan tubuh, salah satunya yaitu untuk kesehatan jantung, kesehatan tulang dan sendi meningkatkan kemampuan otak, dan juga menjaga kesehatan mental. Melihat dari latar tersebut, penulis tertarik untuk mengangkat judul Pembuatan *Grilled Seafood Platter* oleh F&B Product di Hotel The Kayon Resort Ubud.

## B. Rumusan Masalah

Dalam penulisan rumusan masalah menjadi komponen yang sangat penting karena adanya rumusan masalah maka, dari uraian latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang timbul,yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan *Grilled Seafood Platter* oleh *F&B Product* di hotel The Kayon Resort Ubud
2. Apakah kendala/kesulitan yang ditemui saat pembuatan *Grilled Seafood Platter* di hotel The Kayon Resort Ubud dan bagaimana cara penanganan terhadap kendala/ kesulitan saat pembuatan *Grilled Seafood Platter* di hotel The Kayon Resort Ubud?

## C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Setiap penelitian harus mempunyai tujuan yang jelas dan kegunaan penulis yang pasti. Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### Tujuan Penulisan

1. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu:
  - a. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dialami saat membuat *Grilled Seafood Platter*.
  - b. Untuk mengetahui bagaimana pembuatan *Grilled Seafood Platter* di hotel The Kayon Resort Ubud.
  - c. Untuk memperluas wawasan tentang pengolahan *Seafood*.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini 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. Dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan Pembuatan Grilled Seafood Platter Di Hotel The Kayon Resort Ubud
  - 2) Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak The Kayon Resort Ubud khususnya di *Food and Beverage Product* untuk meningkatkan kualitas kerja dengan memberikan pelayanan yang baik
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
 

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai Proses Pembuatan *Grilled Seafood Platter* Di Hotel The Kayon Resort Ubud. Selain itu, tugas akhir ini juga dapat digunakan sebagai pembandingan antara pengetahuan yang diperoleh di kampus dengan di industri.

### D. Metode Penulisan Tugas Akhir

#### 1. Teknik Pengumpulan Data

Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan dalam Tugas Akhir yaitu :

- a. *Observasi* ( Pengamatan )

Observasi merupakan suatu kegiatan mendapatkan informasi yang diperlukan untuk menyajikan gambaran nyata suatu peristiwa atau kejadian untuk menjawab pertanyaan penelitian, untuk membantu mengerti perilaku manusia, dan untuk evaluasi yaitu melakukan pengukuran terhadap aspek tertentu melakukan umpan balik terhadap pengukuran tersebut (Wiratna Sujarweni;2014). Pada penelitian ini, dilakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian yang berhubungan dengan topik penelitian yaitu pada saat melakukan praktik kerja lapangan pada *Food and Beverage Product Department* di Hotel The Kayon Resort Ubud

b. *Interview* ( Wawancara )

Metode wawancara merupakan proses memperoleh penjelasan untuk mengumpulkan informasi dengan menggunakan tanya jawab bisa sambil bertatap muka ataupun tanpa bertatap muka yaitu melalui media telekomunikasi antara pewawancara dengan orang yang diwawancara (Wiratna Sujarweni;2014). Dalam penelitian ini kegiatan wawancara akan dilakukan tanya jawab secara langsung kepada narasumber yaitu Food and Beverage Manager, Supervisor, dan Staff

Sebelum melakukan wawancara peneliti sudah menyiapkan daftar pertanyaan yang akan ditanyakan yaitu:

Daftar Pertanyaan:

NO	DAFTAR PERTANYAAN
1.	Bagaimana prosedur pembuatan <i>Grilled Seafood Platter</i> di Hotel The Kayon Resort Ubud?
2.	Apa saja hambatan yang dihadapi oleh <i>F&amp;B Product</i> dalam pembuatan <i>Grilled Seafood Platter</i> ?

### c. Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan sebagai teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur literatur, catatan-catatan dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang akan dipecahkan Menurut Nazir (Mayang Sari;2018). Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini yaitu Pembuatan *Grilled Seafood Platter* Di Hotel The Kayon Resort Ubud.

### 2. Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan dalam laporan ini adalah metode penelitian kualitatif yaitu suatu pendekatan yang sistematis dan subjektif yang digunakan untuk menggambarkan pengalaman hidup dan memberikan sebuah makna (Wiratna Sujarweni;2014). Dipilihnya metode ini sebagai salah satu metode penulisan tugas akhir ini.

### 3. Metode dan Teknik Pengumpulan Hasil Analisis

Teknik dalam penyajian hasil analisis ini penulis menyajikan hasil analisisnya dalam bentuk paper yang bersifat informal (dalam bentuk naratif). Penyajian data dalam bentuk naratif untuk mengidentifikasi dan memaparkan Pembuatan *Grilled Seafood Platter* Oleh *F&B Product* Di Hotel The Kayon Resort Ubud, sehingga di peroleh suatu gambaran lengkap dari permasalahan yang dibahas



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan *Grilled Seafood Platter* oleh *F&B Product* di Hotel *The Kayon Resort Ubud* di atas penulis dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain:

- a. Pertama yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan, dan persiapan bahan. Kedua yaitu tahap pembuatan yang meliputi pembuatan saus pesto, pemotongan *seafood*, pemotongan sayur, tahap pemanggangan, dan tahap penyelesaian akhir. Ketiga yaitu tahap pembersihan yang dilakukan setelah pembuatan *Grilled Seafood Platter*.
- b. Tahap pemanggangan harus dilakukan secara hati-hati agar bahan-bahan tidak gosong. Seorang *Cook* wajib mengikuti prosedur kerja yang ditetapkan untuk mencegah dan memperkecil hambatan-hambatan yang terjadi saat proses pembuatan. Prosedur kerja sudah dilakukan dengan benar, namun ada saja hambatan yang terjadi.

Sedangkan hambatan-hambatan yang dihadapi oleh *F&B Product* dalam pembuatan *Grilled Seafood Platter* yaitu:

- a. Hambatan seperti kehabisan bahan pokok yang akan digunakan dalam proses pembuatan *Grilled seafood Platter* yang disebabkan karena pada saat *occupancy* hotel tinggi, penggunaan bahan untuk produksi akan meningkat juga dan lebih banyak sehingga menyebabkan bahan pokok

sewaktu-waktu habis. Untuk mengatasi hambatan tersebut bisa untuk meminjam ke *section* lain, dan segera memesan bahan yang habis ke *purchasing*

b. *Seafood* hancur saat dipanggang

Salah satu hambatan saat membuat *Grilled Seafood platter* adalah *seafood* saat dipanggang. Cara mengatasinya yaitu sebelum memanggang *seafood* dan bahan lainnya oleskan sedikit minyak pada *grill* supaya tidak menempel pada *grill*.

c. *Seafood* sering gosong

*Seafood* sering gosong karena api yang digunakan terlalu besar, hambatan ini sering terjadi saat pembuatan *Grilled Seafood Platter*. Cara mengatasinya yaitu: pada saat memanggang *seafood* harus menggunakan api sedang.

**B. Saran**

Berdasarkan pengalaman penulis selama melakukan praktek kerja lapangan di Hotel The Kayon Resort Ubud, penulis ingin memberikan saran yang dapat digunakan sebagai pertimbangan bagi pihak hotel.

1. Pengecekan barang agar dilakukan lebih teliti sehingga saat proses pembuatan makanan tidak terjadi kekurangan atau kehabisan bahan makanan dan apabila persediaan barang sedikit secepatnya melaporkannya ke *main store*.
2. Selalu berhati-hati dalam bekerja atau dalam membuat orderan tidak gosong atau kurang matang yang mengakibatkan tamu *complaint*, jadi harus teliti dalam memproses suatu makanan yang dibuat

## DAFTAR PUSTAKA

Amalia, Tri Yashinta. 2021. "Tugas Akhir Pembuatan Australian Lamb Rack oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton Bali". Badung: Politeknik Negeri Bali.

Hermawan, Ni Made Ira Pertiwi. 2022. "Tugas Akhir Rekrutmen Tenaga *Trainee* oleh *Human Resources Department* di Adiwana Unagi Suites". Badung : Politeknik Negeri Bali.

Damayanti, Ida Ayu Kade Werdika, Solihin, Made Suardani. 2021. *Pengantar Hotel dan Restoran*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara

Prama, Dora Julistika. 2022. "Proses Pembuatan Kue Tradisional Oleh Commis Pada Pastry Section Di Hotel Bumi Senyuir Samarinda". Badung: Politeknik Negeri Bali.

Sihite, Ega Putri Wigati. 2012. Pembelajaran Keterampilan Memasak Variasi Olahan singkong Pada Siswa Tunangriah. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia

Krestanto, Endang Mulyatiningsih. 2017. "Teknik-Teknik Dasar memasak". Yogyakarta : Universitas Negeri Yogyakarta.

Putri Ronitawati. 2020. "Modul Dasar-Dasar Kuliner". Jakarta : Universitas Esa Unggul.

<http://repository.unimus.ac.id> diakses pada 2013

Revida. Ngurah Adi Pratama. 2021."Proses Penanganan Check In Free Individual Travellers Oleh Front Desk Agent di Hotel Ibis Style Bali Benoa. Badung: Politeknik Negeri Bali

, Silvana Wewengkang. 2020. "Metode dan Teknik Pengolahan Makanan". Manado : Polimdo Press.

Mahardi. Tangian. 2019. "Pengolahan Makanan 1". Manado: Politeknik Negeri

Manado