

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CINNAMON ROLL OLEH COMMIS  
PASTRY AND BAKERY DI 360 RESTAURANT  
ANANTARA ULUWATU BALI RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
Ni Kadek Ayuk Sukawati  
NIM. 2015823004**

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

**PEMBUATAN CINNAMON ROLL OLEH COMMIS PASTRY  
AND BAKERY DI 360 RESTAURANT ANANTARA  
ULUWATU RESORT**

Oleh  
**Ni Kadek Ayuk Sukawati**  
NIM. 2015823004

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng**  
NIP. 199011112022032009

Pembimbing II,



**Dr. I Made Darma Oka, M. Par**  
NIP. 1965102020001210001

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata



**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 yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Kadek Ayuk Sukawati  
NIM : 2015823004  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CINNAMON ROLL OLEH COMMIS PASTRY AND  
BAKERY DI 360 RESTAURANT ANANTARA ULUWATU RESORT”**

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.

Badung, 20 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Ayuk Sukawati  
NIM : 2015823004  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa / Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat yang diberikan-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PEMBUATAN CINNAMON ROLL OLEH COMMIS PASTRY AND BAKERY DI 360 RESTAURANT ANANTARA ULUWATU RESORT” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Adapun tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis tentunya mengalami hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan, bantuan, dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada yang terhormat:

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 Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par, selaku Koordinator Praktik Kerja Lapangan di Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan Politeknik Negeri Bali yang telah mengkoordinasikan dan memberi arahan kepada penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
6. Ibu Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulis di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Dr. Made Darma Oka, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah membantu dan memberikan bimbingan kepada penulisan di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Segenap dosen Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan pendidikan selama penulis mengikuti perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak Chin Max selaku *General Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort
10. Ibu Ni Nyoman Ade Indah Putri Melati selaku *Training Manager* di Anantara Uluwatu Bali Resort.
11. Bapak Made Giri Arnadi selaku *Executif Cheff of Food and Product* yang telah memberikan masukan dan motivasi selama melaksanakan praktik kerja lapangan.

12. Bapak Putu Dana Wijaya selaku *Executif Sous Cheff Food and Beverage Product* yang senantiasa memberikan masukan-masukan dan pengetahuan saat melakukan praktik kerja lapangan
13. Bapak Sugihartono dan Ibu Ni Wayan Utami Ari selaku *CDP dan Demi Cheff Pastry Bakery section* yang sudah memberikan ilmu, pengalaman baru serta membina penulis saat melakukan praktik kerja lapangan.
14. Seluruh *Captain dan staff 360 Restaurant* maupun outlet lainnya yang selalu membantu dan memberikan masukan masukan serta ilmu kepada penulis saat melaksanakan praktik kerja lapangan
15. Kedua orang tua, Bapak I Nyoman Saputra Yasa dan Ibu Ni Nyoman Karyawati, kakak dan keluarga yang telah membantu memberikan nasihat dan dukungan selama penulis mengikuti kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
16. Semua teman-teman dan semua pihak yang telah mendukung dan memberikan bantuan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan baik dari segi materi maupun penulisannya, mengingat keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca untuk bisa digunakan sebagai masukan demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca.

Badung,

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....</b>	<b>iv</b>
<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>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan .....	3
1. Tujuan.....	3
2. Kegunaan Penelitian.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	4
1. Metode Pengumpulan Data .....	4
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	5
3. Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>6</b>
A. Pengertian Hotel.....	6
B. Pengertian Restaurant.....	7
1. Pengertian Dapur (Kitchen).....	7
2. Jenis-Jenis Dapur.....	8
D. Pengertian Memasak .....	9
1. Pengertian Memasak .....	9
2. Metode dan Teknik Memasak .....	10
E. Juru Masak ( <i>Cook</i> ).....	12
F. Pengertian Proses .....	12
G. Pengertian Cinnamon Roll .....	12
H. Bahan dan Peralatan dalam Pembuatan Cinnamon Roll .....	13
1. Pengertian Bahan Makanan.....	13

2. Pengertian Alat-alat Dapur .....	15
3. Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi .....	17
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>19</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	19
1. Lokasi Hotel .....	19
2. Sejarah Hotel .....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas .....	21
1. Bidang Usaha.....	21
2. Fasilitas Hotel.....	21
C. Struktur Organisasi Hotel.....	27
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
A. Pembuatan <i>Cinnamon Roll</i> Oleh Commis Pada Pastry And Bakery Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Resort .....	31
1. Tahap Persiapan.....	31
2. Tahap pembuatan <i>Cinnamon Roll</i> .....	44
3. Tahap penyajian <i>Cinnamon Roll</i> .....	46
B. Hambatan-Hambatan Yang Dihadapi Dalam Proses Pembuatan <i>Cinnamon Roll</i> oleh Commis Pastry and Bakery Di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Resort.....	47
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>49</b>
A. Simpulan .....	49
B. Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>
<b>Lampiran .....</b>	<b>52</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.....	19
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi.....	27
Gambar 4. 1 Personal Grooming.....	33
Gambar 4. 2 Bowl Stainless .....	34
Gambar 4. 3 Spoon.....	35
Gambar 4. 4 Timbangan.....	35
Gambar 4. 5 Mixer Dough .....	36
Gambar 4. 6 Bread Knife .....	36
Gambar 4. 7 Rolling Pin.....	37
Gambar 4. 8 Proofer.....	37
Gambar 4. 9 Oven .....	37
Gambar 4. 10 Tepung Cakra .....	39
Gambar 4. 11 S.500.....	39
Gambar 4. 12 <i>Dry Yeast</i> .....	39
Gambar 4. 13 Telor .....	40
Gambar 4. 14 Gula Pasir .....	40
Gambar 4. 15 <i>Butter</i> .....	41
Gambar 4. 16 Susu Bubuk .....	41
Gambar 4. 17 Air Es.....	42
Gambar 4. 18 Garam .....	42
Gambar 4. 19 <i>Cinnamon Ground</i> .....	43
Gambar 4. 20 Gula Pasir .....	43
Gambar 4. 21 Kismis.....	44
Gambar 4. 22 Proses Pengembangan Adonan <i>Cinnamon</i> .....	45
Gambar 4. 23 Proses Memanggang <i>Cinnamon Roll</i> .....	46
Gambar 4. 24 Cinnamon Roll .....	47

## DAFTAR TABEL

Gambar 3. 1 Logo Hotel Anantara Uluwatu Bali Resort.....	19
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi.....	27

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Proses Memipihkan adonan
- Lampiran 2 Filling dari cinnamon roll
- Lampiran 3 Mengolesi egg wash
- Lampiran 4 Hasil dari cinnamon roll

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata utama di Indonesia yang sudah terkenal sampai ke mancanegara dan memiliki kedudukan yang dapat disejajarkan dengan daerah-daerah tujuan wisata lainnya yang ada di dunia. Sebagai daerah tujuan wisata utama di Indonesia, Bali telah mendapatkan perhatian dari pemerintah dalam mengembangkan pariwisata khususnya di Indonesia Bagian Tengah. Bali menyediakan fasilitas lengkap dari fasilitas transportasi, fasilitas akomodas, fasilitas makan dan minum, fasilitas berbelanja, dan objek wisata atraksi. Daerah Bali selatan terdapat salah satu hotel yang memiliki *view* dan fasilitas lengkap sesuai dengan keinginan wisatawan yaitu Anantara Uluwatu Bali Resort.

Anantara Uluwatu Bali Resort yang berada di bawah naungan PT. Inti Tiara Mulia merupakan hotel bintang 5 yang terletak di Pulau Bali. Anantara mempunyai 75 kamar dengan fasilitas lengkap dan pelayanan yang lengkap seperti, *Food and Beverage Department* , *Housekeeping Department*, *Sales and Marketing Department*, *Front Office Department*, *Engineering Department*, *Human Resources Department*, *IT Department*, *SPA Department*, *Finance Department*, *Security Department*.

Pelayanan *Food and Beverage* dibagi menjadi 2 yaitu *Food And Beverage Service* yaitu bagaimana cara melayani tamu dengan baik dan sopan, *Food And Beverage Product* yaitu pelayanan yang mengolah bahan makananan atau

memproduksi makanan untuk para *customer*. *F&B Product* memiliki beberapa *section*, *Gardemanger section*, *Butcher section*, *Cold section*, *Pastry and Bakery section* guna untuk memperlancar jalannya operasional kerja. Anantara Uluwatu Bali Resort memiliki satu *restaurant* yang bernama *360 Restaurant* yang di mana terletak di lantai enam pada Hotel Anantara ini, *360 Restaurant* melayani *breakfast*, *lunch*, dan *dinner*

Di *360 Restaurant* terdapat beberapa menu yang ditawarkan untuk *breakfast* yaitu: *healthy jus*, *Balinese station*, *egg and sweet station*, *pastry and bakery station*, *soup station*, *Indonesian station*, *asia station*. *Station breakfast* Anantara Uluwatu yang paling diminati oleh tamu adalah *home made Bread Roll* pada *Pastry & Bakery Section*. *Cinnamon roll* adalah salah satu *home made bread roll* yang paling sering diminati, berdasarkan penjelasan diatas roti ini memiliki porsi yang cukup untuk *breakfast* sebagai peneman kopi. *Cinnamon roll* memiliki bahan yang sederhana amun dengan teknik pembuatan berbeda di setiap orangnya, dimana bahan-bahan yang digunakan yaitu, tepung protein tinggi, *yeast*, susu, telur, *butter*, gula, bubuk cinamon, gula merah, kismis, dan yang paling membuat *cinnamon roll* ini banyak diminati yaitu berisi topping *creme chesse* di atasnya. Produksi *cinnamon roll* pada hotel Anantara setiap harinya untuk *breakfast* yaitu 30 pcs untuk di *set-up* pada *station bread*.

Berdasarkan pemaparan dan melihat minat tamu terhadap *cinnamon roll* di *360 Restaurant* Anantara Uluwatu, maka penulis bermaksud membahas tentang “Pembuatan *Cinnamon Roll* Oleh *Commis Pastry and Bakery* Di *360 Restaurant* Anantara Uluwatu Resort”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di Anantara Uluwatu Resort Bali?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di Anantara Uluwatu Bali Resort serta bagaimanakah cara mengatasinya?

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

### 1. Tujuan

Adapun tujuan dan kegunaan penulisan pada proses pembuatan cinnamon roll oleh commis pastry and bakery di 360 restaurant Anantara Uluwatu Resort yaitu;

- a. Menjelaskan proses pembuatan *cinnamon roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Resort
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di 360 Restarurant Anantara Uluwatu Resort dan cara mengatasinya.

### 2. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian dalam proses pembuatan cinnamon roll oleh commis *pastry and bakery* di Anantara Uluwatu Resort yaitu;

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dengan penyusunan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menambah daftar judul tugas akhir di perpustakaan sebagai bahan bacaan yang nantinya akan bermanfaat untuk mahasiswa Jurusan Pariwisata.

b. Bagi mahasiswa

Salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi Program Diploma III pada Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali. Tugas Akhir ini juga disusun sebagai perbandingan antara ilmu yang diperoleh dalam proses perkuliahan dan kenyataan di lapangan.

c. Bagi perusahaan

Sebagai referensi bagi perusahaan sehingga dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan kualitas produk makanan kepada tamu di Anantara Uluwatu Bali Resort.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

Adapun metode penulisan tugas akhir dalam proses pembuatan cinnamon roll oleh commis *pastry and bakery* di 360 restaurant Anantara Uluwatu Resort yaitu;

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam memperoleh data dalam penyusunan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode observasi yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati secara langsung, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam prosedur pembuatan, pengenalan alat, dan bahan dalam pembuatan *cinnamon roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Resort. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.

b. Metode Wawancara

Metode Wawancara yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan yang terstruktur atau hanya tanya jawab langsung dengan para *staff* yang handal untuk mengetahui teknik memasak yang digunakan, bahan-bahan, dan alat yang digunakan dalam pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Resort.

c. Metode Kepustakaan

Metode Kepustakaan yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca dan mengutip literatur-literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas kemudian ditindaklanjuti dengan teknik mencatat.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini adalah metode deskriptif yaitu memaparkan secara detail dan sistematis tentang Pembuatan *cinnamon roll* oleh *Commis Pastry and Bakery* di 360 Restaurant Anantara Uluwatu Resort.

3. Teknik Penyajian Hasil Analisis

Tahap penyajian hasil analisis data dilakukan guna memperjelas suatu hasil penelitian agar tergambar dengan jelas. Metode penyajian hasil analisis data dibagi menjadi dua macam yaitu metode penyajian yang bersifat informal dan formal. Metode penyajian informal adalah metode penyajian dengan perumusan yang menggunakan kata-kata biasa. Metode penyajian formal adalah metode penyajian dengan menggunakan lambang-lambang atau symbol (Sira, 2015).

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian dan pembahasan tentang Prosedur Pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *Commiss* Pada *Pastry and Bakery Section* Di Anantara Uluwatu Resort, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Prosedur pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *commiss* pada *Pastry and Bakery Section* di Anantara Uluwatu Resort, terdapat tiga tahap yang harus dilakukan oleh *commiss* sebelum memulai pekerjaan seperti tahap persiapan diri dimulai dari absensi, persiapan alat dan persiapan bahan-bahan. Tahap pembuatan dimana orang *commiss* mengolah suatu bahan menjadi hidangan yang siap dihidangkan kepada tamu, dan adapun juga tahap penyajian dimana pada tahap ini seorang *commiss* menata semua hidangan pada piring.
2. Hambatan-hambatan yang sering dihadapi oleh *commiss* pada *Pastry and Bakery Section* dalam proses pembuatan *Cinnamon Roll* yaitu, persediaan alat yang terbatas, *over proofing* pada adonan menyebabkan roti menjadi bantet, dan pada saat memipihkan adonan, namun hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik oleh seorang *commiss* pada *Pastry and Bakery section* demi mewujudkan ketentraman dengan rekan kerja dan menghasilkan hidangan yang baik untuk tamu.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama melaksanakan praktek kerja lapangan (PKL) pada bagian *Food & Beverage Product Department* di hotel Anantara Uluwatu Bali Resort, adapun saran yang penulis sampaikan terkait dengan hambatan-hambatan yang sering terjadi dalam prosedur pembuatan *Cinnamon Roll* oleh *Commis Pastry and Bakery section* di Anantara Uluwatu Bali Resort, hendaknya seorang commis mengefisienkan waktu dalam menggunakan alat agar operasional berjalan dengan baik dan tanpa hambatan. Dalam menghadapi *over proofing* seorang *Cook* pada *Pastry and Bakery Section* harus tetap fokus dalam operasional kerja dan mengatur waktu dengan tepat pada mesin *Proofer* agar tidak terjadi *over proofing*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Andi. (2018). Pengaruh Varian Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Pada Catering UKHUWAH Di Makassar.
- Astri Rosa. (2020). Hubungan Antara Higiene Personal Dengan Pengolahan Makanan Saat Pandemi Covid-19 Puskesmas Edungkadang.
- Ela Sulistiana. (2020). Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahan tepung wortel. 4–10.
- Geubrina. (2020). Sistem Informasi Layanan Pemesanan Pada Restoran Cinderelas Kota Medan Dengan Menggunakan Framework Laravel.
- Krestanto, H., Akademi, D., Yogyakarta, P., & Artikel, H. (2019). Strategi dan usaha reservasi untuk meningkatkan tingkat hunian di grand orchid hotel yogyakarta. 17.
- Patricya. (2018). Pengaruh Berbagai Alat Masak Dapur Berbahan Logam Terhadap Cita Rasa Masakan Potensi Bahaya Kesehatan Bagi Manusia.
- Pratama. (2015). Seorang Cheef dan Cook ( Studi pada Chef dan Cook Hotel Bintang Tiga dan Empat di Kota Semarang ).
- Puspa Ayu. (2015). Tugas akhir skripsi.
- Rivaldi. (2022). Perancangan Restoran Dengan Tema Pendekatan Arsitektur Di Kota Medan.
- Sira. (2015). Teknik analisis data. 1–23.
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Andriansyah, N. Y. (2022). Strategi Peranan Kitchen Dalam Meningkatkan Operasional Pada Hotel Best Westren Premier The Hive Cawang, Jakarta Timur. 01(1), 36–42.