

TUGAS AKHIR

**Pembuatan Crispy Chicken Wrap
Oleh *Cook* Pada The Deck Restaurant
Di The One Legian Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Riki Cahyana Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CRISPY CHICKEN WRAP
DI THE DECK RESTAURANT
THE ONE LEGIAN BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
I Made Riki Cahyana Putra
NIM 2015823093**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

**PEMBUATAN CRISPY CHICKEN WRAP
OLEH COOK PADA THE DECK RESTAURANT
DI THE ONE LEGIAN BALI**

Oleh:
I Made Riki Cahyana Putra
NIM 2015823093

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

Disetujui oleh,

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Kanah, S.Pd., M.Hum
NIP 197004121998022001



Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc.
NIP 199001132019032015

Disahkan oleh
Jurusannya



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



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
Email : poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : I Made Riki Cahyana Putra
Nim : 2015823093
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**"PEMBUATAN CRISPY CHICKEN WRAP
DI THE DECK RESTAURANT
THE ONE LEGIAN 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.

Badung, 21 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Nama : I Made Riki Cahyana Putra
NIM : 2015823093
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 CRISPY CHICKEN WRAP DI THE DECK RESTAURANT THE ONE LEGIAN BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Crispy Chicken Wrap di The Deck Restaurant The One Legian Bali.

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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr.. Gede Ginaya. M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt Par., M.Par. selaku Kaprodi Studi D III Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk

menempuh Pendidikan di Program Studi D III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Kanah, S.Pd., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu memberikan bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir ini dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Dosen Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah mendidik dan membekali penulis dengan ilmu pengetahuan selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Politeknik Negeri Bali.
8. Sang Putu Eka Pertama selaku *General Manager* The ONE Legian Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The ONE Legian Hotel untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
9. Made Ariawan selaku *Assistant Human Resources Manager* yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The ONE Legian Hotel untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
10. Raka Susila selaku *Executive Chef* The ONE Legian Hotel yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Tude Sastrawan dan Agus Pardiana selaku *Chef de Partie* di The ONE Legian Hotel yang telah banyak memberikan masukan serta bimbingan selama penulisan Tugas Akhir ini.

12. Astro Mega, Ngurah Raka, dan Ayu Rini selaku *Staff Cook* di Hotel The ONE Legian yang telah membimbing dan memberikan masukan serta informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
13. Semua rekan-rekan kerja di *F&B Kitchen Departement* yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu yang telah membantu memberikan motivasi kepada penulis selama proses penulisan Tugas Akhir ini.
14. I Ketut Jemi Wahyudi dan Ni Wayan Sriani yang merupakan orang tua penulis yang selalu membimbing dan mendukung dalam segala hal, serta memberikan doa selama penulisan Tugas Akhir ini
15. Keluarga, sahabat, dan teman-teman kelas 6C Hotel yang telah memberikan motivasi, semangat serta dukungan moral dalam penulisan Tugas Akhir ini.
16. Semua pihak yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan dorongan dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pembuatan tugas akhir. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik serta masukan dari pembaca untuk menjadikan penulis lebih baik dalam pembuatan laporan lainnya. Akhir kata penulis harap tugas ini dapat bermanfaat dan berguna bagi pembaca.

Badung, 16 Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penulisan dan Kegunaan Tugas Akhir	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode Pengumpulan Data.....	5
2. Teknik Analisis Data.....	6
3. Metode Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Restoran.....	8
1. Pengertian	8
C. Pengertian dan Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	9
1. Pengertian	9
2. Jenis-jenis <i>Kitchen</i>	10
D. Pembuatan.....	11
E. <i>Cook</i>	11
F. Pengertian Memasak.....	12

G. Metode Memasak	12
H. Peralatan Memasak Crispy Chicken Wrap	13
I. Pengertian bahan Makanan.....	15
J. Hygiene dan Sanitasi	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
A. Sejarah dan Lokasi Perusahaan	19
1. Lokasi Hotel.....	19
2. Sejarah Perusahaan	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan	20
1. Bidang Usaha	20
2. Fasilitas	20
C. Struktur Organisasi.....	24
BAB IV PEMBAHASAN.....	27
A. Pembuatan Crispy Chicken Wrap	27
1. Tahap Persiapan	27
2. Tahap Pembuatan.....	42
3. Tahap Penyajian	46
B. Hambatan.....	47
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan	48
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN.....

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3.1 Logo The One Legian	19
Gambar 4.1 <i>Grooming</i>	29
Gambar 4.2 Kompor.....	30
Gambar 4.3 <i>Cutting Board</i>	30
Gambar 4.4 Pisau	31
Gambar 4.5 <i>Grill Pan</i>	31
Gambar 4.6 <i>Tong/Food Clipper</i>	31
Gambar 4.7 Sendok.....	32
Gambar 4.8 <i>Sauce Pan</i>	32
Gambar 4.9 <i>Ballon Whisk</i>	33
Gambar 4.10 <i>Bowl</i>	33
Gambar 4.11 Dinner Plate.....	33
Gambar 4.12 Dada Ayam.....	35
Gambar 4.13 Tepung Terigu	35
Gambar 4.14 Telur	35
Gambar 4.15 <i>Lettuce</i>	36
Gambar 4.16 Tomat	36
Gambar 4.17 Timun	36
Gambar 4.18 Bawang Bombai	36
Gambar 4.19 <i>Yoghurt</i>	36
Gambar 4.20 <i>Flour Tortilla</i>	36
Gambar 4.21 Mentega.....	37
Gambar 4.22 Minyak Goreng	37
Gambar 4.23 Minyak Nabati.....	38
Gambar 4.24 Kuning Telur	38
Gambar 4.25 Cuka	38
Gambar 4.26 Garam	39
Gambar 4.27 Gula	39
Gambar 4.28 <i>Mustard</i>	39

Gambar 4.29 Air.....	40
Gambar 4.30 <i>Mayonaise</i>	40
Gambar 4.31 <i>Chili Sauce</i>	41
Gambar 4.32 Kentang	41
Gambar 4.33 <i>Paprika Powder</i>	42
Gambar 4.34 <i>Mayonaise</i>	43
Gambar 4.35 <i>Mayo Chili</i>	43
Gambar 4.36 Crispy Chicken Wrap	45
Gambar 4.37 Kentang Goreng <i>Wedges</i>	45
Gambar 4.38 <i>Plating</i>	47

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 3.1 Jenis-jenis Kamar	22
Tabel 3.2 Restaurant.....	22
Tabel 3.3 <i>Bar</i>	22
Tabel 3.4 <i>Meeting Room</i>	23
Tabel 4.1 Bahan Crispy Chicken Wrap.....	34
Tabel 4.2 Bahan <i>Mayonaise</i>	37
Tabel 4.3 Bahan <i>Mayo Chili</i>	40
Tabel 4.4 Bahan Kentang Goreng <i>Wedges</i>	41

DAFTAR BAGAN

Isi	Halaman
Bagan 3.1 Struktur Organisasi	24

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Foto Hotel The One Legian Bali

Lampiran 2 : Foto The Deck Restaurant The One Legian Bali

Lampiran 3 : Foto Kegiatan Penulis di Hotel The One Legian Bali

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia yang terkenal dengan destinasi-destinasi wisatanya. Penghasilan orang Bali paling besar dihasilkan dari sektor pariwisata. Bali juga terkenal akan budaya, kuliner, dan alamnya yang indah. Oleh karena itu banyak wisatawan yang ingin berkunjung ke Bali, dan banyak dibangunlah sarana dan prasana penunjang pariwisata untuk memberikan kenyamanan bagi wisatawan selama tinggal di Bali. Salah satu sarana dan prasarana dalam menunjang kegiatan pariwisata yaitu hotel. Hotel merupakan suatu bangunan yang dikelola secara komersial dengan menyediakan kamar, makanan, minuman, serta fasilitas-fasilitas lain yang dibutuhkan.

The One Legian Bali merupakan salah satu hotel bintang 4 yang ada di Bali, yang berlokasi di Jalan Legian No. 17 Kuta, Bali. Hotel ini memiliki konsep *design minimalis* dan *modern*. Hotel ini berjarak 7 kilometer dari Bandara Internasional Ngurah Rai. Hotel ini adalah pilihan yang tepat untuk wisatawan yang ingin berlibur di Bali. The One Legian Bali memiliki 11 *departement* yang terdiri dari Housekeeping, Sales Marketing, Marcom, Food dan Beverage Product, Beverage Service, Engineering, Reservation, Front Office, Human Resource, dan Accounting.

The One Legian Bali memiliki 2 restoran yaitu, Rooftop Dine & Music Lounge, dan The Deck Restaurant & Bar. The Deck Restaurant dulunya adalah *restaurant* yang berdiri sendiri atau terpisah dari hotel, lalu akhirnya The One

Legian mengakuisisi The Deck Restaurant & Bar, dan menjadikan *restaurant* ini menjadi bagian dari fasilitas yang ada di hotel tersebut. Rooftop Dine & Music Lounge digunakan untuk tempat *breakfast* dan *dinner* karena tempatnya yang berada di atas dan luas, sedangkan The Deck Restaurant & Bar digunakan untuk menu *a'la carte* karena tempatnya yang strategis berada di tepi jalan.

Banyak menu *a'la carte* di The Deck Restaurant & Bar yang digemari oleh wisatawan salah satu contohnya yaitu Crispy Chicken Wrap. Masakan ini dibuat oleh *Chef* di The One Legian dengan cita rasa yang berbeda dengan masakan lainnya.

Crispy chicken wrap di The One Legian memiliki keunikannya tersendiri, dimana jika di restoran lain Crispy Chicken Wrap pada *flour tortilla* biasanya diolesi dengan mayonaise, sedangkan di The One Legian diolesi dengan natural yoghurt. Natural yoghurt yang digunakan *diimport* dari negara Australia yang bernama Riverina Yoghurt. Sedangkan bahan yang lainnya merupakan bahan produk *local*.

Crispy chicken wrap di The One legian memiliki citarasanya tersendiri, dimana ada rasa asam yang ditimbulkan oleh olesan yoghurt di atas *flour tortilla*, dan juga ayam yang dibaluri dengan tepung roti, *slice* timun, *slice* bawang bombay, dan daun *lettuce* membuat adanya tekstur *crispy* di Crispy Chicken Wrap.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk menulis dengan judul “Pembuatan Crispy Chicken Wrap di The Deck Restaurant The One Legian Bali” .

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan di atas, maka yang menjadi pokok permasalahan yaitu:

1. Bagaimanakah pembuatan Crispy Chicken Wrap di The Deck Restaurant The One Legian Bali?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan Crispy Chicken Wrap di The Deck Restaurant The One Legian Bali dan solusinya?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk menjelaskan bagaimana proses pembuatan Crispy Chicken Wrap pada The Deck Restaurant di The One Legian Bali.
- b. Untuk mendeskripsikan hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan menu Crispy Chicken Wrap pada The Deck Restaurant di The One Legian Bali.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan penulisan Tugas Akhir tugas akhir ini antara lain :

- a. Bagi mahasiswa
 - 1) Mahasiswa menyelesaikan Pendidikan Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

- 2) Mahasiswa dapat meningkatkan pemahaman antara teori di perkuliahan dengan di industri perhotelan.
- b. Bagi Politeknik
Bagi Politeknik Negeri Bali adalah sebagai sumber landasan dan menambah informasi bagi adik tingkat dan dalam rangka meningkatkan kualitas belajar mengajar. Serta bagi pihak – pihak yang ingin mengetahui lebih tentang pembuatan crispy chicken wrap di The Deck Restaurant The One Legian Bali.
 - c. Bagi Perusahaan
 - 1) Tugas Akhir ini diharapkan mampu memberikan masukan kepada perusahaan dalam meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan kepada wisatawan oleh The One Legian.
 - 2) Tugas Akhir ini berguna untuk meningkatkan kinerja karyawan dan perusahaan yang di masa yang akan datang.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Pengumpulan Data

Adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode Observasi
Metode ini yaitu suatu metode pengumpulan data dengan cara mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam pembuatan Crispy Chicken Wrap di The Deck Restaurant The One Legian. Metode ini

dibantu dengan dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar. Hal yang diobservasi seperti peralatan, ide dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Crispy Chicken Wrap.

b. Metode wawancara

Metode ini yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung kepada para Senior, CDP, dan *Executive Chef* mengenai bahan yang digunakan dan tahap pembuatannya

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode yang dilakukan oleh penulis dengan mengumpulkan sejumlah buku-buku dan artikel yang berkenaan dengan masalah dan tujuan penulis. Buku tersebut digunakan sebagai sumber data dan referensi dengan melihat pedoman penulisan tugas akhir, gambaran umum perusahaan khususnya The Deck Restaurant, dan *score card* perusahaan yang digunakan penulis untuk diolah dan dianalisis. Dengan sumber-sumber data tersebut penulis menelaah dan membandingkan guna memperoleh data yang teoritis. Disamping itu dengan menggunakan metode kepustakaan, penulis dapat memperoleh informasi yang diharapkan dengan benar, sehingga pekerjaan penulis tidak merupakan duplikasi.

2. Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan Tugas Akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu menjelaskan

atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapangan di The One Legian Bali.

3. Metode Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

a. Metode Formal

Metode ini yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti *table*, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

b. Metode Informal

Metode ini yaitu metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa mengenai pembuatan Crispy Chicken Wrap di The Deck Restaurant The One Legian Bali..

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang penulis paparkan mengenai pembuatan Crispy Chicken Wrap pada The Deck Restaurant di The One Legian Bali, maka penulis dapat mengambil simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Crispy Chicken Wrap pada The Deck Restaurant di The One Legian Bali, terbagi menjadi 3 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian. Pada tahap persiapan diawali dengan persiapan diri, baik seorang *chef*, *commis*, *daily worker* maupun *training* sebelum memasuki area kerja, persiapan bahan dan alat-alat yang akan digunakan untuk mengolah makanan. Tahap pembuatan meliputi bagaimana tahap pengolahan makanan Crispy Chicken Wrap sehingga menghasilkan kualitas makanan sesuai dengan standar hotel yang akan ditawarkan kepada tamu. Tahap penyajian meliputi cara penyajian atau cara menghidangkan makanan sesuai dengan prosedur sehingga dapat terlihat menarik.
2. Dalam pembuatan Crispy Chicken Wrap terdapat kendala dalam pengolahan makanan dan terdapat tantangan seperti suhu makanan yang cepat berubah. Adapun salah satu cara untuk mengatasi kendala tersebut adalah seorang *cook* dengan *waiter/waiters* harus memiliki komunikasi yang baik agar makanan segera diantar ke tamu yang memesan.

B. Saran

Adapun saran untuk menanggapi hambatan yaitu :

1. Seorang *cook* harus bisa memperkirakan seberapa tebal tepung yang akan membaluri daging ayam agar daging ayam bisa matang secara merata, dan untuk juga bisa memakai cara yang lain, seperti merebus daging ayam terlebih dahulu sebelum digoreng untuk meminimalisirkan daging ayam yang kurang matang.
2. Komunikasi antara seorang *cook* dan seorang *waiter/waiters* harus terjaga dengan baik agar operasional berjalan lancar dan makanan tetap hangat ketika disajikan kepada tamu.

Daftar Pustaka

- Ahmad, I. A., & Cristian, R. A. (0). Tugas dan tanggung jawab *cook helper* dalam penanganan *lunch* dan *dinner* di *banquet kitchen* Sheraton Surabaya Hotel dan Towel. 4-6
- Apriliyani, Anggita. 2018. *Mengintip Serunya Berkerja Di dapur Hotel*. Jakarta: Majalah Kumparan (5 Juni 2018)
- Arthini, N. N. S., Dewi, N. K. W. K., & Sekarti, N. K. (2022). Preferensi wisatawan terhadap butler service signature di The ST. Regis Bali Resort. *Journal of Hospitality Accommodation Management (JHAM)*, 1(2), 112-123.
- Atmoko, T. P. H., & Krestanto, H. (2017). Profesionalisme chef dalam pengolahan dan meningkatkan kualitas makanan Di Cavinton Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu – Vol. 8(2)*. 62-63
- Chamim, Fariz. 2018. *Jimat Cafe (Standard Operational Procedure)*. Malang: CV Maju Lancar Gemilang
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran.
- Dian, N. F., & Artanti, Y. (2013). Pengaruh kelompok acuan dan atmosfir restoran terhadap keputusan pembelian konsumen Starbucks Coffee. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 1(2), 414-427.
- Ira Meriana Chair dan Heru Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Kencana, Edisi I
- KRIS, D., & Sholahuddin, A. (2019). STANDARISASI DAPUR DALAM MENUNJANG OPERASIONAL PENGOLAHAN MAKANAN DI RIO CITY HOTEL PALEMBANG 1 (1), 1-2.
- Marsanti, Avicena Sakula. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Puspoyo, A. C., Setiawan, A. P., & Wondo, D. (2015). Perencanaan interior cafe dan resto the Historic of Blitar. *Jurnal intra*. Vol 3(2)
- Robby Darmawan (2020). Aktivitas trainee di kitchen departement Harris Resort Balerang Batam. 5-6
- Saputri, N. D., & Solilkhin, A. (2016). Efektivitas kerja cook terhadap tingkat kelancaran operasional makanan iga bakar di food and beverage product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal pariwisata Indonesia*. Vol 12(1). 3-4
- Shantia, S. (2020). kegiatan local internship program Food & Beverage departement kitchen Angsana Resort & Spa Bintan. 5-6
- Sumantri, V., & Puspadewi, R. N. M. S. (2023). ANALISIS PENGARUH VARIASI MENU MAKANAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI RESTORAN BANDAR DJAKARTA, 6(2), 915-931
- Tim Bina Karya SMK. 2019. *Ilmu Lengkap Bahan Makanan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Widyarini, A., Puspita, R., Candrasari, A., Purwanto, E. O., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi dan peranan kitchen untuk meningkatkan oprasional di hotel best wetren premier the hive. *Jurnal pariwisata, bisnis digital dan manajemen*. Vol 1. 36-42.

