

PROSEDUR PEMBUATAN POLLO FUNGHI PIZZA DI KITCHEN RESTORAN K RESTO

Ni Nyoman Rupminiasih, Pondang Polikarpus Nainggolan, I Nengah Sandi
Universitas Triatma Mulya

ABSTRACT

Pollo Funghi Pizza is a type of pizza topped with tomato sauce, cheese, mushrooms and chicken. This research was conducted to find out the procedure for making pollo funghi pizza at Kitchen K restaurant. There are three problem formulations contained in this research, namely what is the procedure for making pollo funghi pizza at K restaurant, what are the obstacles that often occur in making pollo funghi pizza at K restaurant, efforts that can be made to overcome obstacles in making pollo funghi pizza at K restaurant. The theory in this research discusses tourism, hotels, kitchens, procedures, cooking and cooking methods. The data analysis technique used is descriptive qualitative, where the research produces descriptive data that describes, depicts, explains, explains and answers in more detail the problems to be studied. The data collection methods used were observation, interviews and documentation. The results of this research show that the procedure for making pollo funghi pizza is quite good, the taste and quality of the pizza produced has received good feedback from guests, and pollo funghi pizza has become one of the favorite pizzas. In making pollo funghi pizza there are obstacles, namely pizza dough that is tight or less elastic, running out of stock of ingredients and equipment damage.

Keywords: Kitchen, Making, Pollo Funghi Pizza, Procedure

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pulau Bali merupakan salah satu pulau kecil yang berada dikawasan perairan Indonesia yang diduga sangat besar memberikan dampak bagi dunia kepariwisataan di Indonesia. Berbagai wisatawan baik lokal maupun mancanegara melakukan kunjungan ke pulau Bali untuk berlibur maupun melakukan kegiatan wisata lainnya. Pulau Bali dikenal sebagai tempat wisata yang menawarkan berbagai objek wisata kepada para wisatawan, seperti wisata

budaya, wisata alam, maupun wisata kuliner. Berdasarkan dengan Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Bali (2023) menyatakan bahwa kunjungan wisatawan mancanegara (wisman) ke Bali dari Januari hingga 26 Desember 2023 mencapai lebih dari 5,2 juta orang dan untuk kunjungan wisatawan domestik dari Januari hingga 26 Desember 2023 sebanyak lebih dari 9,4 juta orang. Untuk wisatawan domestik ke Bali, pada tahun 2018 angka kunjungan mencapai 9,75 juta orang, pada 2019 10,5 juta orang, tahun 2020 4,5 juta orang, tahun 2021 4,3 juta

orang, dan tahun 2022 menyentuh 8,05 juta orang. Badan Pusat Statistik menyebut target di tahun 2023 yakni 4,5 juta kunjungan wisatawan mancanegara dan angka tersebut telah melebihi target, karena sudah mencapai 5,2 juta orang.

Perkembangan pulau Bali dalam industri pariwisata, didukung oleh pihak-pihak yang juga menyediakan jasa amenities seperti akomodasi hotel. Hotel merupakan suatu bangunan atau perusahaan yang menyediakan jasa menginap dan juga menyediakan makanan, minuman serta fasilitas lainnya untuk tamu-tamu yang datang yang mana seluruh fasilitas diperuntukkan bagi seluruh masyarakat umum yang datang untuk menginap (Riza dkk 2022).

Menurut Septianingrum (2021) *food & beverage* adalah industri jasa makanan dan minuman telah berkembang banyak. Hal ini telah menyebar mulai dari hotel, restoran, kini menjadi bagian dari industri jasa makanan dan minuman. Fungsi dasar dari industri ini adalah untuk melayani makanan dan minuman untuk orang, untuk memenuhi berbagai jenis kebutuhan mereka. Tujuan utama adalah untuk mencapai kepuasan pelanggan.

Industri perhotelan yang menyediakan jasa *food and beverage* sangat marak berkembang di Kawasan Seminyak. Sseminyak adalah kelurahan di kecamatan Kuta, Badung, Bali, Indonesia. Pantai yang terdapat di kelurahan seminyak antara lain pantai KuDeTa, pantai Seminyak, dan pantai Double Six. Jalan yang cukup terkenal di wilayah kelurahan Seminyak adalah Jl. Raya Seminyak. Salah satu perusahaan yang menyediakan jasa pelayanan dan menawarkan makanan dan minuman yang

menarik di kawasan Double Six Seminyak adalah K Resto Double Six Seminyak Bali yang merupakan restoran *semi fine dining* yang terletak di kawasan startegis di tepi Pantai Double Six Seminyak.

Pollo funghi pizza adalah salah satu makanan yang *best seller* di restoran K Resto. Kata "Pollo" dalam bahasa Italia berarti ayam, sedangkan "Funghi" berarti jamur. Jadi, *pollo funghi pizza* adalah *pizza* yang memiliki topping utama berupa potongan daging ayam dan jamur. Tentang sejarahnya, *pollo funghi pizza* berasal dari tradisi kuliner Italia di mana daging ayam dan jamur sering digunakan sebagai bahan utama dalam hidangan. *Pollo funghi pizza* dilengkapi dengan daging ayam dan jamur, *pizza* ini juga dilengkapi dengan saus tomat, keju, dan rempah-rempah sesuai dengan selera dan resep yang digunakan oleh *pizzeria* atau pembuat *pizza*. Beberapa varian bisa juga menambahkan bahan tambahan lain seperti bawang merah, bawang putih, paprika, atau bahan lainnya sesuai dengan preferensi dan selera individu. Menjadi seorang *cook* harus selalu memperhatikan cara dan kualitas dari pembuatan *pizza*, karena hal tersebut mempengaruhi kualitas makanan yang akan dihidangkan nantinya. Dalam pengolahan *pollo funghi pizza* di *Kitchen* K Resto sering terjadinya perubahan bentuk pada *pizza* setelah keluar dari *oven*, dikarenakan tidak adanya konsistensi saat membentuk adonan *pizza*. Kesalahan yang dilakukan dalam proses pengolahan dapat mengurangi kualitas makanan dan akan menghambat operasional yang ada di *kitchen*, didukung dengan beberapa masalah seperti bentuk *pizza* yang tidak konsisten, bahan – bahan yang kurang

lengkap, kematangan yang tidak sempurna seperti *over cook* dan belum matang pada proses pembuatan *pizza*. *Pollo funghi pizza* adalah menu yang favorit dan *best seller*. Berdasarkan data sales menu report periode maret sampai april pada lampiran.

Melihat permasalahan tersebut dirasa penting untuk dilakukan sebuah penelitian yang mengkaji tentang prosedur pembuatan *pollo funghi pizza* di K Resto. Penelitian ini mengalami keterbatasan pada varian *pizza* yang ada dan terfokus hanya pada pembuatan *pollo funghi pizza*. Keterbatasan ini berarti temuan dan kesimpulan dari penelitian akan berlaku secara spesifik untuk *pollo funghi pizza* saja dan mungkin tidak dapat diterapkan pada jenis *pizza* lainnya. Oleh karena itu, penulis tertarik mengangkat judul “Prosedur Pembuat Pollo Funghi Pizza di K Resto”.

METODE PENELITIAN

Tempat yang digunakan untuk melakukan penelitian adalah K Resto, resto ini berada di kawasan Double Six Seminyak Bali, dengan alamat lengkap berada di Jl. Seminyak, Kec. Kuta, Kabupaten Badung, Bali. Nama K Resto Double Six Seminyak Bali diambil dari nama panggilan *owner* (Koming = K). K Resto Double Six Seminyak Bali memiliki spesifikasi menyajikan *Indonesian, Asean, Italian food* yang dikemas dalam satu paket atmosfer di Pantai Double Six. Teknik analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif, dimana penelitiannya menghasilkan data-data deskriptif yang menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti. Metode pengumpulan data yang

digunakan yaitu observasi, wawancara, serta dokumentasi. Instrumen penelitian yang digunakan dalam melakukan penelitian di *kitchen resto* adalah dengan menggunakan daftar wawancara, lembar jawaban wawancara, dan *handphone* untuk dokumentasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur Pembuatan Pollo Funghi Pizza Di Kitchen Restoran K Resto

Berdasarkan hasil wawancara dengan *executive chef* mengenai prosedur dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza* di K resto, terdapat beberapa tahap persiapan yang perlu dilakukan seorang *cook* sebelum memulai proses pembuatan *Pollo Funghi Pizza* yakni *Pre preparation* dan *Preparation*.

Pre preparation adalah tahap persiapan yang harus dilakukan oleh seorang *cook* untuk dapat menjamin makanan yang dihasilkan layak untuk dimakan. Beberapa tahap persiapan awal yang harus dilakukan seperti menyiapkan ketersediaan bahan baku makanan. Dalam tahap ini, *cook* mempersiapkan apa saja dan berapa jumlah bahan-bahan yang di perlukan untuk membuat suatu masakan. *Cook* memastikan bahwa kondisi bahan masih tetap prima. Seorang *cook* harus memastikan semua bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan *Pollo Funghi Pizza* tersedia dan dalam kondisi yang baik. Ini meliputi persiapan adonan *pizza* yang terdiri dari tepung terigu, ragi, garam, air es, dan *salad oil*. Selain itu, bahan – bahan *topping* seperti saus tomat, keju *mozzarella*, potongan *mushroom*, dan potongan ayam juga perlu disiapkan dalam jumlah yang cukup.

Preparation dilakukan untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan diolah, juga mempersiapkan alat-alat dan beberapa tambahan yang sekiranya diperlukan, dalam tahap ini *cook* akan mempersiapkan bahan yang sudah siap tersebut agar bisa lanjut untuk diolah. Adapun

beberapa alat yang diperlukan diantaranya *Mixer dough*, *Oven*, *Rolling pin*, *Cutting board*, *Spatula*, *Grater*, *Knife* dan Timbangan digital.

Kendala yang sering terjadi dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza* di restoran *K resto*

Adapun kendala – kendala yang sering terjadi dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza* di *Kitchen K resto* yakni sebagai berikut:

1. Kendala Dalam Pembuatan Dough Pizza

Salah satu kendala yang sering terjadi adalah adanya masalah pada *dough pizza*, seperti adonan yang menjadi bantet atau kurang elastis. Hal ini dapat membuat proses penggulungan dan pembentukan adonan menjadi lebih sulit. Selain itu, terkadang terjadi ketidakrataan atau ketidakrapian dalam membentuk adonan menjadi lingkaran yang rata dan tipis. Kendala ini mempengaruhi kualitas dan tekstur akhir dari *Pollo Funghi Pizza* yang dihasilkan.

2. Persediaan Bahan *Pollo Funghi Pizza* Habis

Hal ini bisa terjadi ketika permintaan pelanggan tinggi atau terdapat kesalahan dalam mengatur stok bahan. Ketika bahan – bahan seperti *mushroom*, daging ayam tidak tersedia, hal ini dapat menghambat produksi dan menyebabkan ketidakterediaan *Pollo Funghi Pizza* untuk pelanggan.

3. Peralatan Pembuatan *Pollo Funghi Pizza* Rusak

Peralatan yang tidak berfungsi dengan baik dapat mempengaruhi

kualitas dan efisiensi dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza*.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza* di restoran *K resto*

Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala – kendala dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza* di *Kitchen K resto* adalah sebagai berikut:

1. Mengadakan Pelatihan dan Pengembangan Keterampilan

Pelatihan ini meliputi teknik pengulenan adonan yang tepat, pemilihan bahan yang berkualitas dan pembentukan adonan yang rapi. Dengan meningkatkan keterampilan *cook*, diharapkan kendala dalam pembuatan *dough pizza* seperti adonan yang bantet dan pembentukan yang tidak rapi dapat diminimalisir.

2. Pemantauan Stok Bahan

Manajemen *Kitchen K resto* perlu melakukan pemantauan yang lebih baik terhadap stok bahan untuk menghindari kehabisan persediaan. Dengan memperhatikan permintaan pelanggan dan melakukan perencanaan yang matang, *kitchen* dapat memastikan ketersediaan bahan seperti *mushroom*, daging ayam, origano dan keju *mozzarella* yang diperlukan dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza*. Hal ini bertujuan untuk mengatasi kendala persediaan bahan yang sering habis.

3. Perawatan dan Pemeliharaan Peralatan

Kitchen K resto perlu melakukan perawatan dan pemeliharaan rutin terhadap peralatan pembuatan *Pollo*

Funghi Pizza. Memastikan oven berfungsi dengan baik dan pisau tajam untuk memotong *pizza*. Dengan memastikan peralatan dalam keadaan yang baik, diharapkan kendala yang terkait dengan peralatan seperti oven yang tidak mencapai suhu yang tepat atau *pizza cutter* yg tidak tajam dapat diatasi.

4. Monitoring dan Umpan Balik Pelanggan

Sejauh ini penjualan *Pollo Funghi Pizza* di *Kitchen K* resto banyak peminatnya dan termasuk varian *pizza* yang *favorite*. Tetapi walaupun penjualannya bagus, tetap perlu secara aktif memantau dan mendapatkan umpan balik dari pelanggan terkait *Pollo Funghi Pizza* yang dihasilkan. Dengan memperhatikan umpan balik mengenai rasa dan kualitas *Hawaiian Pizza*, maka dapat dilakukan perbaikan atau penyesuaian jika ada masalah yang diterima. Umpan balik pelanggan menjadi penting dalam mengatasi kendala – kendala yang mungkin terjadi dalam pembuatan *Pollo Funghi Pizza*.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari wawancara yang telah dilakukan oleh penulis tentang "Prosedur Pembuatan *Pollo Funghi Pizza* Di *Kitchen K Resto*" pada akhirnya penulis dapat menarik kesimpulan yaitu : 1) Sebelum melakukan kegiatan pelatihan keterampilan pembuatan *pollo funghi*

pizza melibatkan beberapa tahap persiapan, persiapan alat dan persiapan bahan. Proses persiapan pembuatan *pollo funghi pizza* mulai dari pengulenan *dough pizza*, persiapan *tomato sauce*, persiapan *topping* dan tahap pembuatan *pollo funghi pizza*. 2) Terdapat kendala – kendala yang sering terjadi dalam pembuatan *pollo funghi pizza* di *kitchen K resto*, seperti masalah pada *dough pizza*, kehabisan persediaan bahan dan kerusakan peralatan. 3) Untuk mengatasi kendala – kendala tersebut, *kitchen K resto* dapat melakukan upaya-upaya berikut: melaksanakan pelatihan dan pengembangan keterampilan kepada para *cook*, memantau stok bahan dengan lebih baik, melakukan perawatan dan pemeliharaan peralatan secara rutin, apabila ada alat yang rusak harus segera diperbaiki agar tidak menghambat proses pembuatan *pollo funghi pizza*. Serta melakukan monitoring dan mendapatkan umpan balik dari pelanggan.

SARAN

Berdasarkan simpulan yang diambil, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan kepada *K resto* untuk meningkatkan proses pembuatan *pollo funghi pizza* diantaranya; 1) Mengadakan pelatihan dan pengembangan keterampilan, Sebelum melakukan kegiatan *staff kitchen K resto* melakukan *breafing* terlebih dahulu sebelum melakukan pelatihan kepada *cook* mengenai teknik pembuatan adonan *pizza* yang tepat, pemilihan bahan yang berkualitas dan pembentukan adonan yang rapi. Dengan meningkatkan keterampilan *cook*, diharapkan kualitas dan konsistensi adonan *pizza* dapat ditingkatkan. 2)

Pemantauan stok bahan yang lebih baik, Manajemen perlu melakukan pemantauan stok bahan secara efektif untuk menghindari kehabisan persediaan. Dengan memperhatikan permintaan pelanggan dan melakukan perencanaan yang matang, *Kitchen K* resto dapat memastikan ketersediaan bahan yang diperlukan dalam pembuatan *pollo funghi pizza*, sehingga mengatasi kendala persediaan yang sering habis. 3) Perawatan dan pemeliharaan peralatan, *Kitchen K* resto perlu memberikan perhatian khusus terhadap perawatan dan pemeliharaan peralatan pembuatan *pollo funghi pizza*. Melakukan perawatan rutin khususnya pada *oven*, serta peralatan yang lainnya untuk memastikan peralatan berfungsi dengan baik dan tidak mengganggu proses pembuatan *pizza*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade, J. Elly, L Dan Ghitha, F. A. R. 2020. Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. *Jurnal Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*. Vol. 9. No. 2. Hal:1-8
- Arya. 2018. Laporan Tugas Akhir Prosedur Pembuatan Margarita Pizza Oleh Cook Event di Beach Bar Restaurant Pada Alila Hotel Seminyak Bali. Badung: Universitas Triatma Mulya.
- Benhardy, K. A., & Ronadi, M. 2020. First-party and third-party food delivery apps, which is better in Indonesia? *Journal of Business Studies and Management Review*. Vol 3, pp. 100-110.
- Blesic, I., Pivac, T., Đorđević. 2014. Cultural events as part of cultural tourism development. *Acta geographica Slovenica*, 54, 381-390.
- Dasir, D., Alhanannasir, A., Mukhtaruddin, M., & Setiawan, E. A. 2023. Chemical and Physical Characteristics of Pempek Lenjer with Ratio of Seluang Fish and Cooking Method. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*.
- Erdiana, S. P. 2019. Generasi Millennial dan Resep Kuliner Tradisional sebagai Budaya Bangsa Indonesia. *DeKaVe*.
- Fatrisia, Y Dan Atmaja, A. A. G. B. 2023. Analisis Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Dapur Resort And Spa. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*. Vol. 02. No. 10. Hal: 1-7
- Firdaus, R., & Andriani, R. 2014. Unsafe Cooking Fuels and Boiling Practice among Indonesian Households. *Journal of Health and Environmental Science*.
- Giantika, G. G. 2021. Strategi Komunikasi Bisnis OYO Hotels and Homes Indonesia Di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Program Sanitized Stays. *Cakrawala - Jurnal Humaniora*.
- Hartati, T. 2014. Prosedur Perjalanan Dinas Dalam Negeri dan Luar Negeri Pegawai Pada Perusahaan. *EPI Journal*, 9, 1-10.
- Herjanto, H., & Gaur, S. 2014. What Makes Experience A Memorable One For The Customers Of Top Indonesian Hotels. *Asean Journal on Hospitality and Tourism*, 13(2), 90-100.
- Hidayat, R., Maimun, M., & Sukarno, S. 2020. Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Fishtech*, 9(1), 21-33.
- Hidayat, R., Maimun, M., & Sukarno, S. 2020. Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Fishtech*, 9(1), 21-33.
- Ida ayu, S. Nuryati dan Heri, K. 2021. Implementasi Nilai - nilai pancasila dalam food and beverage departement

- di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal. Basicedu*. Vol. 5. No. 5. Hal:1-11
- Irianti, S., & Prasetyoputra, P. 2016. Use Of Unsafe Cooking Fuels And Boiling Practice Among Indonesian Households: Empirical Evidence From The 2012 Demographic And Health Survey. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 14, 181-194.
- Jaja. 2021. Bahan Ajar Teks Prosedur Berorientasi Kebudayaan Lokal. *Indonesian Language Education and Literature*.
- Juliana, J., Hubner, I. B., Tanyauw, E., & Fernando, E. (2022). Pelatihan Membuat Kreasi Pizza dengan Varian Khas Nusantara Kepada SMK Pariwisata Gema Gawita. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol 1, pp. 75-83.
- Juliana, J., Hubner, I. B., Tanyauw, E., & Fernando, E. 2022. Pelatihan Membuat Kreasi Pizza dengan Varian Khas Nusantara Kepada SMK Pariwisata Gema Gawita. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. Vol 1, pp. 75-83.
- Juni, G. L. S. Delvita, C. N Dan Maria, H. D. N. 2021. Teknik Memasak Panas Kering (Dry Head Cooking) Pada Protein Hewani Di Instalasi Gizi Rsud Prof Dr. W. Z. Johannes Kupang. *Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*. Vol. 2. No. 2. Hal: 1-6
- Kustiawati, K., Setiadarma, A., & Priliantini, A. 2019. Strategi Public Relations dalam Manajemen Isu Keamanan Pangan di Pizza Hut Indonesia. *Jurnal Komunika: Jurnal Komunikasi, Media dan Informatika*. Vol 8, pp. 45-55.
- Lestari, S. F., Dalem, A. R., & Sundra, I. K. 2020. Konservasi Air Sebagai Program Green Hotel Pada Hotel Melati Di Kawasan Pariwisata Sanur; Bali. *Metamorfosa*, 7(1), 103.
- Maulana, A. 2016. Pengaruh Kunjungan Wisatawan Mancanegara Dan Perjalanan
- Ni Nyoman, W. I Gusti, Bagus. W. G Dan I Gusti Bagus, W. A. Nelsye. N. 2023. Pembuatan Katalog Wisata Sebagai Sarana Promosi Pariwisata Desa Jatiluwih, Bali. *Jurnal Pengabdian*. Vol. 7. N0. 2. Hal: 1-11
- Ni Putu Yunik Anggreni, Ni Wayan Mekarini, I Made Ngurah Ryan Yasa Permana. 2022. Implementasi Resep Standar Dalam Menjaga Konsistensi Kualitas Makanan (Studi Di Restoran Seaduction Frii Hotel Bali Echo Beach Canggu Bali)
- Novitasari, R. 2019. Pembuatan Pizza Sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-Ibu PKK, Khususnya di Nagari AIA Gadang. Vol. 8. No. 1, Tahun 2019. Riau: Universitas Islam Indragiri.
- Novitasari. R. 2019. Pembuatan Pizza Sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-Ibu Pkk, Khususnya Di Nagari Aia Gadang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 8. No. 1. Hal: 1-8
- Octavia, W., Putri, S. K., & Wulansari, A. 2023. Analisis Kimia Minyak Goreng Bekas Pedagang Gorengan Dengan Metode Deep Frying di Lingkungan Perguruan Tinggi Swasta Kota Jambi. *Jurnal Diskursus Ilmiah Kesehatan*, 1(2), 30-40.
- Permana, C. S., Permana, A. Y., & Dewi, N. I. K. 2020. Penerapan Konsep Green Architecture dalam Perancangan Hotel Resort di Kabupaten Tasikmalaya. *UNDAGI*, 8(2), 82-94.
- Ramdani, S Dan Yuda, D. I. 2020. Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*. Vol. 2. No. 1. Hal:1-16
- Rasni, H., Susanto, T., Muhammad Nur, K. R. 2019. Pengembangan budaya masak abereng dalam peningkatan

- status gizi balita stunting di Desa Glagahwero, Kecamatan Panti, Kabupaten Jember dengan pendekatan agronursing. *Journal of Community Empowerment for Health*.
- Resma, R. Rina, D. H Dan Willma, F. 2022. Peranan Standar Operasional Prosedur Dalam Meningkatkan Kinerja Cook Di Kitchen Department Hotel Harper Purwakarta By Aston. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*. Vol. 5. No. 2. Hal:1-6
- Riza, T. Dendi, G Dan Bella, K. T. 2022. Tinjauan Operasional Kitchen Departement Cambridge Hotel Medan. *E-Proceeding Of Applied Science*. Vol. 8. No. 6. Hal: 1-9
- Riza, T. Dendi, G. Bella, K. T. 2022. Tinjauan oprasional kitchen departement cambridge hotel medan. *E - proceeding of applied science*. Vol. 8. No. 6. Hal: 1- 9
- Sabri, F. A. 2014. Perkembangan Hotel Syari'ah Di Indonesia; Mengonsep Pariwisata Islami. *KARSA*, 18(2), 114-122.
- Sabrina, N., Elpawati, E., & Nugraha, A. T. 2019. Analisis Pengaruh Citra Merek, Kualitas Produk, Harga dan Diferensiasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Pizza Hut di Jakarta Barat. *AGRIBUSINESS JOURNAL*. Vol 12, pp. 110-122.
- Sabrina. N. 2018. Pengaruh Jumlah Objek Wisata, Jumlah Wisatawan Dan Tingkat Hunian Hotel Terhadap Pendapatan Asli Daerah Dengan Penerimaan Sektor Pariwisata Sebagai Variabel Moderating Pada Dinas Pariwisata Kota Palembang. *Jurnal Palembang*. Vol. 3. No. 2. Hal:1-10
- Sahota, K. K. 2016. Tourism and Environmental Degradation. *International Journal of Advanced Engineering and Science*.
- Septianingrum, L. D. 2021. Manajemen Strategi untuk meningkatkan penjualan food and beverage di era pandemi covid 19. *Jurnal. Ilmiah Manajemen Bisnis dan Inovasi* . Vol. 8. No. 1. Hal: 32-49.
- Sunantri, Y. (2021). Uji Eksperimen Pembuatan Adonan Pizza Berbahan Dasar Tepung Bakau Sebagai Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*.
- Tankieva, T., & Ponomareva, M. (2021). A study of consumers and the development problems of industrial tourism in the old industrial region (on the example of the Tula region). *Journal of the New Economic Association*, 49, 165-183.
- Umerov, V. 2023. Innovative development of the tourism and recreation sector of the region's economy in modern conditions. *Russian Journal of Management*.
- Utami, A., Aldo, D., Rafika Nur, Y. S. 2023. Web based Yogyakarta food recipe application using SDLC waterfall method. *Jurnal Mantik*.
- Utami, A., Aldo, D., Rafika Nur, Y. S., & Yuniati, T. 2023. Web based Yogyakarta food recipe application using SDLC waterfall method. *Jurnal Mantik*, 7(1), 45-55.
- Vinaya. 2019. Unsafe Cooking Fuels and Boiling Practice among Indonesian Households. *Journal of Health and Environmental Science*.
- Wahyudi, B. A., Octavia, F., Hadipraja, M., & Isnaeniah, S. 2017. Lemang (Rice bamboo) as a representative of typical Malay food in Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 4, 3-7.
- Widowati, H., Sutanto, A., & Sulistiani, W. 2019. Potensi Nilai Gizi Terhadap Bahaya Logam Berat Pada Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) dan Kerang Kijing (*Anodonta woodiana*). *Edubiotik : Jurnal Pendidikan, Biologi dan Terapan*.
- Widowati, H., Sutanto, A., & Sulistiani, W. 2019. Potensi Nilai Gizi Terhadap Bahaya Logam Berat Pada Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) dan

- Kerang Kijing (*Anodonta woodiana*).
Edubiotik: Jurnal Pendidikan, Biologi dan Terapan.
- Widyasanti, A., Septianti, N., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan. *Agrin*.
- Wijaya, F. 2019. Quality Control Pada Produk dan Proses Produksi Pizza di Restoran Nestcology Land of Gastronomy. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Wisatawan Nusantara Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Sektor Pariwisata Di Indonesia. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*. Vol. 11. No. 1. Hal: 1
- Yuliantoro. N. 2020. Pengembangan Ketrampilandengan Pelatihan Memasakaneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstrakurikuler Tata Boga Siswa Sma Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*. Vol.1. No. 1. Hal:1-9
- Zhuckovskaya, I., Krasnova, M., & Yares, O. B. (2020). On the Influence of Population Income and Foreign Exchange Rate on the Development of a Tourism-Recreational Country's and Region's Facilities. *Journal Macroeconomics and Monetary Economy*.