

DAYA TARIK MENU *PASTRY & BAKERY* DI RESTORAN
PURPLE GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI
SUCIPTO

Fika Fitri Pratiwi, Hadi Jatmiko., SST.Par., M.Si

Program Studi Diploma III Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik

Universitas Muhammadiyah Jember

ABSTRAK

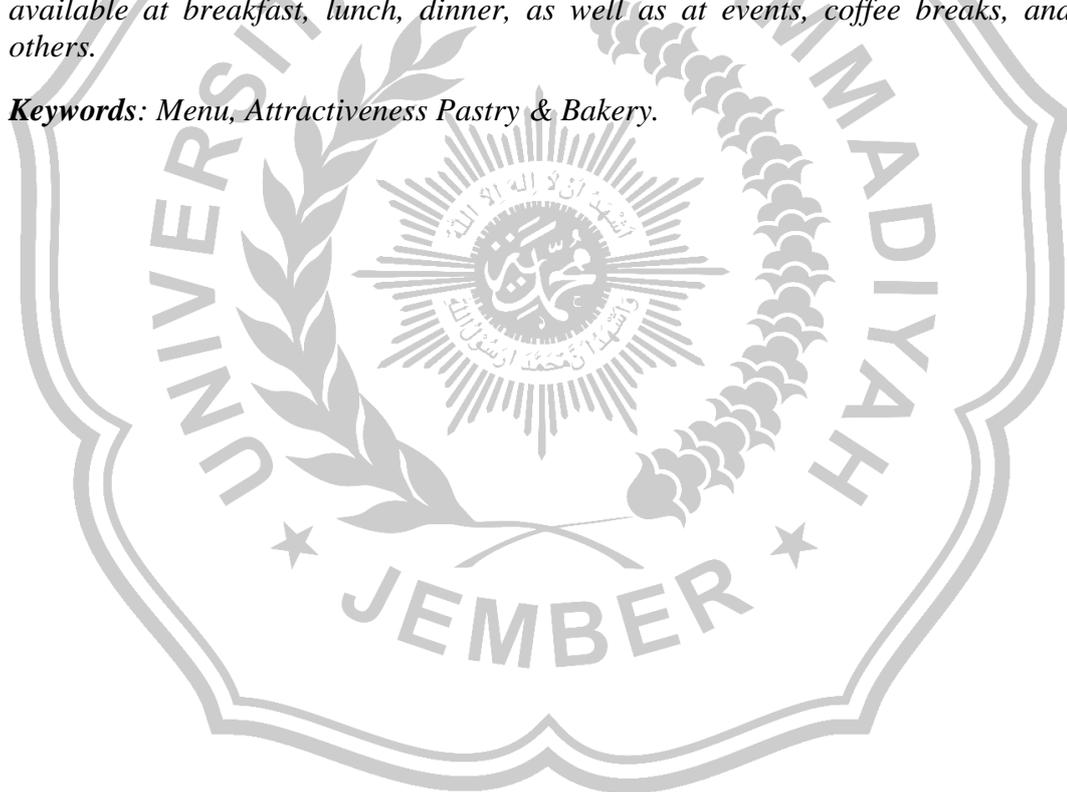
Penelitian ini dilaksanakan selama 5 bulan dan metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Berdasarkan pembahasan dalam analisis hasil penelitian yang telah dilakukan tersebut, maka kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian antara lain produk yang dimiliki oleh *pastry & bakery* di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto sangatlah beragam untuk memenuhi permintaan tamu sesuai selera. Ada berbagai variasi produk olahan *pastry and bakery* di *purple* restoran Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto yang sangat diminati oleh para tamu/konsumen baik bagi yang menginap di hotel maupun dari luar Hotel. Misalnya seperti *Croissant, Danish pastry, Donut, Sweet bread, softroll, Ice cream, traditional cake* dan lain-lain. Tekstur yang lembut didalam dan *crunchy* di luar karena proses *baking* yang sangat diperhatikan, dan menu-menu tersebut biasanya terdapat pada saat *breakfast, lunch, dinner*, maupun pada saat *event-event, coffee break*, dan lain-lain.

Kata Kunci : *Menu, Daya Tarik, Pastry & Bakery.*

ABSTRACT

This research was carried out for 5 months and the research methods used were observation, interviews, documentation, and literature studies. Based on the discussion in the analysis of the research results that have been carried out, the conclusions that can be drawn from the research include the products owned by pastry & bakery at Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto are very diverse to meet guest requests according to taste. There are various variations of processed pastry and bakery products at the purple Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto restaurant which is in great demand by guests/consumers both for those staying at the hotel and from outside the Hotel. For example, such as Croissants, Danish pastry, Donuts, Sweet bread, softrolls, Ice cream, traditional cakes and others. The texture is soft on the inside and crunchy on the outside because of the very careful baking process, and these menus are usually available at breakfast, lunch, dinner, as well as at events, coffee breaks, and others.

Keywords: Menu, Attractiveness Pastry & Bakery.



1. Pendahuluan

a. Latar Belakang

Menurut Muljadi (dalam Risalah, 2019:1) *“Tourism is any person who travels to a country other than that in which she/he has his/her usual residence but outside his/her usual environment for a period not exceeding 12 months and whose main purpose of visit is other than the exercise of an activity remunerated from within the country visited”* (Pariwisata adalah seseorang yang melakukan perjalanan ke Negara lain selain Negara atau diluar tempat lediamannya selama tidak lebih dari 12 bulan dengan tujuan utama kunjungan selain mencari nafkah secara langsung di Negara yang dikunjungi).

Perkembangan bisnis pariwisata pada saat ini semakin hari kian bertumbuh subur dan berkembang di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari semakin meningkatnya pembangunan hotel yang merupakan salah satu industri kepariwisataan, mulai dari hotel non-bintang sampai dengan hotel yang bertaraf internasional. Hotel tidak hanya menawarkan jasa kamar, makanan, minuman, namun juga berbagai jasa lainnya untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang menginap maupun tidak menginap di hotel.

Menurut data dari Kementerian Pariwisata tahun 2018 yang menunjukkan bahwa sejak tahun 2013 sektor pariwisata menempati posisi keempat setelah minyak dan gas bumi, batubara, serta kelapa sawit sebagai penghasil devisa negara. Dari data Kementerian Pariwisata, telah mencatat pada tahun 2014 jumlah wisatawan mancanegara sebanyak 9,4 juta jiwa.

Maka setahun pemerintahan Jokowi, angka kunjungan naik sebesar 1 juta jiwa, tahun 2015 tercatat 10,4 juta jiwa, tahun 2016 tercatat 11,5 juta jiwa, tahun 2017 naik cukup signifikan menjadi 14,03 juta jiwa, dan tahun 2018 tercatat sebanyak 15,8 juta. Dari sumber yang samapun, per Januari 2019 tercatat ada sebanyak 1.158.162 jiwa tamu mancanegara berkunjung ke Indonesia, dengan kenaikan kisaran 58 ribu lebih dibandingkan bulan yang sama pada 2018, yang tercatat sebanyak 1.100.677 jiwa. (<https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-mata-dunia> diakses 21 Juni 2021).

Hotel sebagai salah satu sarana akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta berbagai jenis jasa lainnya tentu memiliki struktur organisasi agar seluruh kegiatan dapat berjalan semaksimal mungkin. Dalam struktur hotel terdapat satu bagian yang menangani penyajian dan pembuatan makanan dan minuman yaitu *food and beverage department* yang berfungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman. *Food and beverage department* juga memiliki section sendiri untuk menangani makanan-makanan tertentu yang di pesan oleh tamu yaitu *food and beverage product*. Sedangkan *waiter/waitress* dari department *food and beverage service* yang akan menyajikan makanan tersebut kepada tamu. Section yang terdapat pada *food and beverage product* diantaranya adalah *main kitchen section, cool kitchen / garde manger section, butcher section, banquet kitchen section, pastry and bakery section, dan stewarding section*.

Pastry and bakery section merupakan salah satu bagian dari *food and beverage Product* yang memiliki tugas utama yaitu mengolah serta menyajikan berbagai jenis kue dan roti. Selain itu *pastry and bakery* juga menawarkan berbagai jenis kudapan-kudapan yang diinginkan oleh konsumen yang menginap maupun yang tidak menginap dari pihak hotel diantaranya seperti jajanan pasar (*traditional cake*), *birthday cake*, *wedding cake*, *produc-productt ala carte* serta berbagai jenis olahan kue dan roti yang dapat di-*order* langsung oleh konsumen tersebut. Selain itu setiap hari *pastry and bakery* juga selalu menyediakan kue dan roti yang disajikan untuk *breakfast*, *lunch*, *dinner*, dan *event-event banquet* lainnya.

Sebagai seorang *pastry chef* di hotel tentunya memiliki beberapa resep standar yang selalu diterapkan dan dimodifikasi untuk mengolah produk kue dan roti, sehingga ketika tamu-tamu yang datang untuk menikmati kudapan yang disajikan akan merasa senang dan menjadi puas atas produk yang telah dihasilkan. Hal tersebut pastinya menjadi kebanggaan tersendiri ketika tamu menyukai kudapan yang dibuat.

Produk olahan *pastry and bakery* banyak diminati oleh khalayak ramai, bahkan ada sebuah hotel yang memiliki *cake shop* nya sendiri untuk menarik minat konsumen. Selain sebuah hotel memiliki kudapan-kudapan yang membuat konsumen mereka puas dibalikny pasti ada kepercayaan dan daya tarik tersendiri yang membuat konsumen memilih hotel anda untuk menikmati kudapan tersebut. Maka dari latar belakang diatas penulis tertarik

mengambil judul “Daya Tarik Menu *Pastry & Bakery* di Restoran *Purple Grand Mercure Hotel Yogyakarta* Adi Sucipto.”

b. Rumusan masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas rumusan masalah yang dibahas adalah Daya Tarik Menu *Pastry & Bakery* di Restoran *Purple Grand Mercure Hotel Yogyakarta* Adi Sucipto.

2. Kajian Pustaka

a. Pengertian Pariwisata

Menurut Muljadi (dalam Risalah, 2019:1) “*Tourism is any person who travels to a country other than that in which she/he has his/her usual residence but outside his/her usual environment for a period not exceeding 12 months and whose main purpose of visit is other than the exercise of an activity remunerated from within the country visited*” (Pariwisata adalah seseorang yang melakukan perjalanan ke Negara lain selain Negara atau diluar tempat lediamannya selama tidak lebih dari 12 bulan dengan tujuan utama kunjungan selain mencari nafkah secara langsung di Negara yang dikunjungi).

Menurut Yoeti (dalam Islami, 2020:11), Pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan dari suatu tempat ke tempat lain (*from one to another place*)”. Perjalanan dilakukan di luar tempat kediaman dimana orang itu biasa tinggal. Pariwisata merupakan suatu kegiatan pelajaran yang dilakukan oleh seseorang atau kelompok dari suatu tempat ke tempat lain.

Dari pengertian pengertian pariwisata diatas, dapat disimpulkan bahwa pariwisata merupakan sebuah kegiatan bepergian dari suatu tempat ke tempat lain, baik lintas Negara, Kota, Daerah untuk sementara waktu yang bertujuan bukan untuk berusaha (*business*) atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi untuk bersenang-senang dan memenuhi keinginan yang beraneka ragam

b. Pengertian Food and Beverage Product

Menurut Sulatiyono (Islami. 2020:17), Food and Beverage Product adalah Bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran atau *Coffee shop, Banquet* (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya. Pada pelaksanaannya, *food and beverage product* dipimpin langsung oleh *Food and Beverage Director* atau *Food and Beverage Manager* yang dibantu langsung oleh *Asst. Manager food and beverage* dan *Sekretaris food and beverage*. Setelah itu untuk didalam *Kitchen nya* sendiri dipimpin langsung *Head Chef* atau *Executive Head Chef* , kemudian *Executive Sous Chef, Chef De' Cuisine, Commisaris, Restoran Manager, Bar Manager, Banquet Manager, Chief Stewarding*, dan beberapa *Head section* yang ada didalam lingkungan *food and beverage Product*.

Aktivitas yang terjadi di dalam *kitchen (food and beverage product)* berkaitan dengan penyediaan pelayanan yang menyediakan makanan dan minuman. Sehingga bagian makanan dan minuman ini dapat dikatakan sebagai suatu bagian di dalam hotel yang paling kompleks dalam artian

jumlah karyawan yang dibutuhkan, penghitungan pendapatan dan biaya, dan pengendalian yang harus dilakukan secara terstruktur oleh manajemen

c. Pengertian Pastry and Bakery

Patiseri berasal dari bahasa Prancis yaitu "*pâtisserie*" yang artinya kue-kue. Berdasarkan pada asal katanya *pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran mentega, tepung, cairan dan lemak.

Menurut Subagjo Abjad (dalam Simanjuntak, 2019:24) *pastry* adalah bagian dari *food and beverage department* dibawah *food product* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake* dan *bread*. *Bakery* juga merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan Roti, *Danish, Croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah di oven atau *baking*. *Pastry and bakery* juga mempunyai peranan penting di dalam hotel yang bertanggung jawab atas pembuatan berbagai jenis kue dan roti, yang dibutuhkan pihak oleh hotel maupun konsumen.

Menurut *U.S Wheat Associated* 1981 (dalam Simanjuntak, 2019:24-25): "Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi".

Selain itu roti juga memiliki beberapa beberapa klasifikasi tersendiri, diantaranya adalah sebagai berikut:

- 1) *Tea bread and bund* yaitu jenis roti yang dihidangkan pada waktu *breakfast, coffee break* atau sebagai makanan selingan.

- 2) *Wheat Bread Toast* atau Roti gandum putih yaitu roti gandum atau biasa dikenal dengan roti tawar. Tepung yang digunakan adalah tepung terigu / *wheat flour*.
- 3) *Wheat Brown toast* atau Roti gandum coklat yaitu roti yang termasuk kelompok roti gandum coklat atau *wholemeals bread*, yang terbuat dari tepung mengandung 90- 100%, diambil dari biji gandum coklat karena itu tepung ini mengandung lemak.

3. Metode Penelitian

a. Teknik Wawancara

Menurut Arikunto (2010:41) wawancara adalah percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan tersebut dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interview) yang mengajukan pertanyaan dan yang diwawancarai yang memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut. Dalam penelitian ini penulis bertanya kepada konsumen ataupun kepada *pastry staff* tentang jenis produk-produk olahan pastry apa saja yang diminati oleh konsumen.

b. Metode Observasi

Menurut Arikunto (dalam Islami, 2020:8), observasi yakni memperhatikan sesuatu dengan menggunakan mata. Didalam pengertian psikologik, observasi atau yang disebut pula dengan pengamatan, meliputi kegiatan pemuatan perhatian terhadap sesuatu objek dengan menggunakan seluruh alat indra.

Dalam penelitian ini misalnya penulis melaksanakan *On the Job Training* di *Pastry and Bakery* Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto selama kurang lebih 5 bulan di yang dimulai dari 15 maret 2021 sampai dengan 15 agustus 2021.

c. Metode Kepustakaan

Menurut sugiyono (dalam Islami, 2020:8-9), kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi social yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literature-literature ilmiah. Misalnya kajian-kajian teori ilmiah tentang *Pastry and Bakery*.

d. Studi Dokumentasi

Menurut Arikunto (2010:43) "...dokumen sebagai sumber data yang dapat dimanfaatkan untuk menguji, menafsirkan, bahkan untuk meramalkan".

Sedangkan menurut Sugiyono (2016: 240).Dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, dapat berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, biografi, peraturan dan kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, skesta dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni yang dapat berupa gambar, patung, film dan sebagainya. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara.

4. Hasil dan Pembahasan

a. Menu Pastry and Bakery yang diminati oleh Konsumen di Purple Restoran Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto

Pastry and Bakery kitchen selalu memberikan variasi dan kreasi yang luar biasa agar tamu dapat menikmati hidangan *dessert* maupun *breakfast* kami dengan senang. Produk hasil olahan *pastry and bakery kitchen* biasanya tersedia untuk *breakfast, lunch, dinner, ala carte* maupun pada saat ada *event* tertentu seperti *wedding, coffee break, meeting, engagement*, dan lain-lain.

Berikut merupakan menu-menu yang tersedia di *Purple Restaurant*, yaitu:

- 1) *Puff Pastry*, merupakan produk yang berbahan olahan dari lemak padat seperti margarin, mentega, gula, susu dan penggunaan *shortening*. Produk *puff pastry* yang berada di *purple Restaurant* seperti *strawberry paste pastry*.
- 2) *Danish pastry*, merupakan produk hasil olahan yang berbahan dasar sama seperti *puff pastry* hanya saja menggunakan *yeast* sehingga adonan akan sedikit lunak dan lembut. Produk yang selalu ada di *purple restaurant* pada saat *breakfast* ini contohnya seperti *Croissant, chocolate Danish*, dan *Cinnamon roll*.
- 3) *Pastry*, merupakan produk yang berbahan dasar terigu, lemak, dan telur, dimana menggunakan 2 kali proses pengolahan, yaitu

cooking dan *baking*. Produk hasil olahan ini berupa kue sus atau *choux* dan *éclair*.

- 4) *Short pastry*, merupakan produk yang bahan pengolahannya berupa lemak, terigu, garam, gula, dan air. Produk hasil olahan dari *short pastry* seperti *fruit tarlet* dan *almond tarlet*.
- 5) *Bread*, merupakan produk yang berbahan olahan dari tepung, telur, ragi, dan susu. *Bread* yang sering kita temui di *Purple Restaurant* seperti *Sweet bread*, *softroll*, *toast*, dan *donut*.
- 6) *Cake*, merupakan produk hasil olahan berbahan dasar tepung, telur, *quick*, dan margarin/*butter*. Produk hasil olahan yang sering ditemui di *purple resto* seperti *red velvet cake*, *chiffon cake*, *chocolate cake*, *brownies tiramisu*, *avocado lime cake*, dan lain sebagainya.
- 7) *Pudding*, merupakan produk hasil olahan yang berbahan dasar tepung agar-agar, gula, susu, dan *palette* yaitu pasta perisa yang bertekstur kental seperti selai.
- 8) *Kind of Porridge*, merupakan produk olahan *pastry and bakery* yang khusus tersedia hanya pada saat *breakfast*. Jenis-jenis bubur yang terdapat pada *pastry and bakery* seperti bubur sum-sum, bubur ketan hitam, bubur kacang hijau, bubur mutiara, dan bubur candil serta dilengkapi dengan *kinca* yaitu larutan gula jawa yang direbus kental dan juga santan.

9) *Ice cream*, merupakan produk olahan *pastry and bakery* yang khusus disediakan pada saat *event-event* tertentu dan juga sebagai menu *ala carte*. Ice cream ini biasanya akan diolah sebagai minuman maupun *dessert*. Untuk minuman biasanya akan diolah sebagai *milkshake* dengan berbagai *varian* rasa. Sedangkan pada *pastry and bakery* akan diolah sebagai menu *banana split*.

10) *MoonPia*, merupakan produk khas dari Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto yang berkerja sama dengan vendor *Bakpia Kencana* dimana resep standar dari Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto sedangkan *packaging* di desain khusus oleh Bakpia Kencana. Moonpia memiliki 2 varian rasa yang dijamin satu gigitan tidak akan cukup, dua varian tersebut adalah kacang merah (*red bean*) dan pandan. Produk MoonPia ini juga hanya ditemui di Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.

11) *Traditional cake*, merupakan produk olahan dari Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto dimana dalam pembuatan kue tradisional ini komposisi utama pembuatannya adalah menggunakan tepung, minyak / santan, telur, dan beberapa bahan tambahan lainnya. Kuetradisional ini biasanya dihidangkan sebagai makanan penutup pada saat *dinner*.

Berdasarkan menu produk olahan *pastry and bakery* diatas, tamu / konsumen yang mengonsumsi produk tersebut di Grand Mercure Hotel

Yogyakarta Adi Sucipto sangat menyukai *Croissant, Danish, Sweet Bread, pudding, donut, Cake* dan juga *MoonPia* sebagai oleh-oleh khas dari Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.

b. Daya Tarik Menu Pastry and Bakery di Purple Restoran Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto

Berdasarkan *guest comment* yang setiap hari selalu diberikan oleh *waiter/waitress* kepada tamu pada saat *breakfast, lunch, dinner, ala carte* ataupun pada saat terdapat *event-event* tertentu, maka dari itu dapat diketahui terdapat tujuh menu *pastry and bakery* yang mempunyai daya tarik tersendiri yang dapat menarik minat tamu/konsumen di Purple Restoran. Ketujuh menu tersebut ialah *Croissant, Chocolate Danish, Donut, Pudding, Sweet Bread, Cakes, dan MoonPia.*

Pastry and Bakery selain menyajikan menu yang berbeda setiap harinya, dalam penataan *layout* ataupun tema yang ada di Purple Restoran juga berbeda. Perbedaan *Tema* di *purple* restoran. *Tema* tersebut disesuaikan dengan bangunan Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto, dimana berdiri di daerah yang terdapat banyak candi di sekeliling *Yogyakarta*. Patung-patung yang menghiasi *purple* restoran menjadi ciri khas tersendiri bagi hotel ini. Selain di *purple* restoran patung-patung seperti candi juga menghiasi dari pintu masuk Hotel sampai di dalam Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto. Terdapat 4 tema yang ada di *Purple* Restoran, yaitu sebagai berikut:

1) Tema Mediterania

Tema Mediterania ini *look* nya seperti ala-ala Eropa, menggunakan perpaduan warna dari kain-kain yang digunakan serta furniture yang membuat *look* mediterania ini terlihat santai dan megah.

2) Tema Mandarin

Tema Mandarin merupakan tema yang menggunakan furniture dan juga warna yang mencolok seperti warna *Gold* dan merah. Selain itu variasi pada makanannya juga mengikuti tema ini.

3) Tema Hawaii

Tema ini menggunakan berbagai furniture dan juga hiasan dari buah dan sayuran dan buah nenas, serta penggunaan warna gelap terang yang dipadu padankan sehingga terlihat santai.

4) Tema Sarkem

Merupakan tema "*pasar kembang*" dimana seperti Jalan Pasar Kembang yang ada di dekat Jalan Malioboro. Tema ini menggunakan aksan jawa seperti alas daun pisang dan daun jati, dan juga makanan khas Jawa.

5. Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

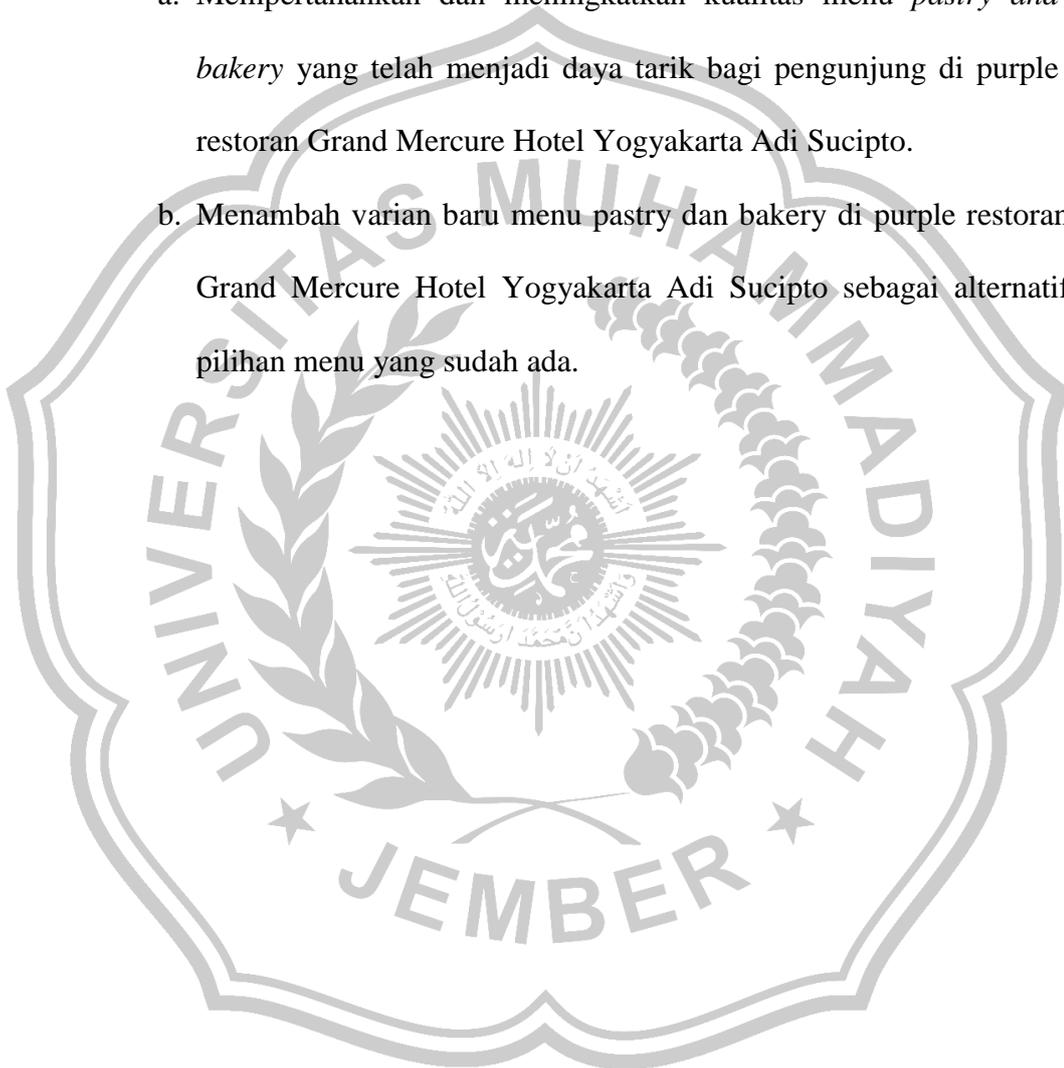
Berdasarkan uraian dari hasil pembahasan diatas maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

- a. Daya tarik Produk *Pastry and Bakery* di *Purple* Restoran dapat dilihat dari enam produk yang sangat diminati oleh tamu/konsumen. Menu-menu tersebut adalah *Croissant, Chocolate Danish, Donut, Pudding, Sweet Bread, Cakes, dan MoonPia.*
- b. Berdasarkan pendapat dan penilaian tamu/konsumen yang berkunjung di *purple* restoran bahwa yang menjadi daya tarik produk *pastry and bakery* mempunyai rasa (*taste*), warna (*colour*), tekstur (*texture*), variasi makanan (*food variation*), bentuk (*shape*) dan kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*). Sedangkan yang menjadi daya tarik utama dari produk *pastry and bakery* tersebut ada pada *Tema* makanan itu sendiri karena setiap hari terdapat menu yang berbeda-beda sehingga tamu/konsumen tidak merasa bosan dengan menu tersebut.

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan tugas akhir tersebut, dapat direkomendasikan saran – saran sebagai berikut :

- a. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas menu *pastry and bakery* yang telah menjadi daya tarik bagi pengunjung di purple restoran Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto.
- b. Menambah varian baru menu *pastry and bakery* di purple restoran Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adi Sucipto sebagai alternatif pilihan menu yang sudah ada.



DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Muhammad Izanul. 2020. *Resep Standar Pengolahan Chocolate Ganache Donut di La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya [Laporan Akhir]*. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.
- Arikunto, S. 2018. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- All Accor Limitless. all.accor.com
- Dr.Riyadi, Heru, Dr. Masatip, Anwari, dkk. 2020. *Pengetahuan Menu*. Bandung. Alfabeta.
- Islami, Amaydha. 2020. *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel & Tower [Laporan Akhir]*. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.
- Hastono, Susanto Priyo. 2006. *Analisis Data Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Jakarta. (ID) Universitas Indonesia.
- JDlines.com. “Sejarah Pengertian Hotel” <http://www.jdlines.com/2015/03/sejarah-pengertian-hotel.html> (Diakses pada 21 Mei 2021).
- Kusumaningrum, Dian. (2009). *Persepsi Pengunjung Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang [Tesis PS. Magister Kajian Pariwisata]*.
- Nasution, Masnidar Leni. 2017. *Statistik Deskriptif [Jurnal Hikmah]*. Serdang Lubuk Pakam. (ID): Sekolah Tinggi Agama Islam.
- Risalah, Fitria Amaliatur. 2018. *Penerapan paperless office pada proses in room check in oleh Guest Relation Officer pada Hotel Shangri-la Surabaya [Laporan Akhir]*. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.
- Portal Informasi Indonesia. 2019. *Wisata Indonesia di Mata Dunia*. Jakarta: Indonesia.go.id, Portal Informasi Indonesia. (<https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-mata-dunia> diakses 21 Juni 2021)
- Simanjuntak, Angelia Permatasari. 2019. *Pengawasan dan Penyimpanan Bahan Baku Pada Pastry Kitchen di Hotel J.W Marriot Medan [Kertas Karya]*. Medan (ID) : Universitas Sumatera Utara
- Sugiarto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabeta.

Sun Motor (sunmotor.com). “*Hotel Grand Mercure Yogyakarta*”.
<https://www.sunmotor.com/groups/hotel-grand-mercure-yogyakarta/>.
(diakses 21 May 2021).

SWA-Listed Articles. 2018. “*Accor Group Akan Tambah 95 Hotel Baru di Indonesia*”. <https://swa.co.id/swa/listed-articles/accor-group-akan-tambah-95-hotel-baru-di-indonesia>. (Diakses pada, 21 April 2021).

Websites:

https://id.wikipedia.org/wiki/Daya_tarik (diakses 21 Juni 2021)

<https://www.titanbaking.com/articles/4-alasan-penggunaan-bread-improver>
(diakses 1 Juli 2021)



