

**DAYA TARIK MENU *PASTRY AND BAKERY* YANG
DISAJIKAN PADA SAAT *BREAKFAST* DI ASTON JEMBER
HOTEL & CONFERENCE CENTER**

Rety Wulandari

Pembimbing : Faozen, SE., M.Si

Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Muhammadiyah Jember

ABSTRAK

“*Daya Tarik Menu Pastry and Bakery Yang Disajikan Pada Saat Breakfast di Aston Jember Hotel & Conference Center*” merupakan laporan penelitian yang dilakukan selama 5 bulan di bagian *pastry and bakery*. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi dan wawancara yang selanjutnya dianalisis untuk mendapatkan kesimpulan. Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka kesimpulannya adalah *waffle* dan *pancake* mempunyai daya tarik yang lebih tinggi dari pada menu *pastry and bakery* lainnya yang disajikan pada saat *breakfast*. Terdapat empat indikasi yang menjadikan *waffle* dan *pancake* menjadi daya tarik yaitu (1) karena tingginya permintaan tamu terhadap menu *waffle* dan *pancake* pada saat *breakfast*; (2) keistimewaan menu *waffle* dan *pancake* yang dimasak langsung di depan para tamu lalu disajikan selagi hangat; (3) citarasa yang gurih dan tidak terlalu manis; (4) variasi *topping* sangat beragam yang dapat disesuaikan dengan selera tamu.

Kata kunci : Daya Tarik, Menu, *Breakfast, Pastry and Bakery*

ABSTRACT

"The appeal of Pastry and Bakery Menus Served At Breakfast at Aston Jember Hotel & Conference Center" is a research report conducted for 5 months in the pastry and bakery section. Data collection methods used in this study were observation and interviews which were then analyzed for get a conclusion. Based on the results and discussion, the conclusion is that waffles and pancakes have a higher appeal than other pastry and bakery menus served at breakfast. There are four indications that make waffles and pancakes attractive, namely (1) because of the high guest demand for waffles and pancakes at breakfast; (2) the special menu of waffles and pancakes which are cooked directly in front of the guests and then served while warm; (3) savory taste and not too sweet; (4) the variety of toppings is very diverse that can be adjusted to the tastes of guests.

Keywords: *The appeal, Menu, Breakfast, Pastry and Bakery*

1. Pendahuluan

a. Latar Belakang

Pariwisata adalah industri yang sangat luas yang berkaitan dengan perekonomian negara karena memiliki peranan penting dalam memajukan ekonomi nasional, serta dapat meningkatkan produktivitas negara sebagai industri yang menambah devisa negara. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan (dalam Suwena dan Widyatmaja, 2017:17), yang di maksud dengan pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung oleh berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah.

Pada bulan Desember 2019, dunia dikejutkan dengan sebuah kejadian yang diduga sebuah kasus *pneumonia* yang etiologinya tidak diketahui dan diduga berasal dari salah satu kota di Cina, Wuhan . *Corona Virus Disease-2019 (Covid-19)*, makhluk pendatang baru yang sukses meneror umat manusia di seluruh dunia sejak setahun terakhir (Paludi, 2022:50). Penyebaran virus *Covid-19* memberikan dampak yang sangat besar terhadap perekonomian terutama sektor pariwisata. Pemerintah Indonesia membuat kebijakan pembatasan kegiatan masyarakat misalnya *lockdown*, pembatasan sosial berskala besar (PSBB), serta pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM), untuk memutus penyebaran *Covid-19*, bahkan pemerintah sempat melarang dibukanya tempat wisata, hal itu menjadi penyebab penurunan jumlah wisatawan sehingga industri

pariwisata mengalami penurunan yang sangat signifikan (<https://heylawedu.id/blog/sektor-pariwisata-di-masa-pandemi-covid-19>, di akses 15 Maret 2022).

Kementrian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi (<https://kemenparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Strategi-Industri-Akomodasi-Wisata-saat-Pandemi>, diakses 15 Maret 2022) menyebutkan bahwa “industri pariwisata, khususnya akomodasi wisata, sudah seharusnya melakukan inovasi, adaptasi, dan kolaborasi agar sektor pariwisata dan ekonomi kreatif dapat bertahan di tengah pandemi. Strategi inovasi akan membantu para pelaku industri perhotelan di Indonesia bertahan di tengah pandemi, atau setidaknya hingga situasi kembali normal”.

Hotel merupakan suatu bangunan komersial yang disediakan untuk menginap bagi para wisatawan maupun seseorang yang sedang melakukan bisnis yang jauh dari lingkungannya. Menurut (Suwena dan Widyatmaja, 2017:53) hotel adalah suatu usaha yang bergerak di bidang akomodasi yang dikelola secara professional guna menghasilkan keuntungan dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman, dan fasilitas yang lainnya.

Dalam struktur organisasi hotel terdapat satu bagian yang menangani penyajian makanan dan minuman sebagai penunjang kebutuhan tamu yaitu *food & baverage department*, bagian itu terbagi menjadi 2 yaitu *food & baverage product* dan *food & baverage service*. *Food & baverage product* masih dibagi lagi menjadi beberapa seksi, salah

satu seksi yang ada menurut (Suardana dan Sari, 2021: 37) adalah *pastry* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), roti (*bread*).

Banyaknya jumlah hotel dan restoran yang ada membuat terjadinya persaingan setelah masa pandemi, hal itu membuat seorang *pastry chef* harus memiliki ide kreativitas untuk mengembangkan resep yang ada untuk menarik minat tamu. Pada Lekker Restoran di Aston Jember Hotel memiliki daya tarik tersendiri pada menu *pastry & bakery* yang disajikan pada saat *breakfast*, berupa variasi menu *croissant* berbagai isian, *puff pastry*, roti manis, serta aneka jajanan tradisional yang wajib ada setiap harinya. Mungkin variasi tersebut merupakan hal biasa, namun ada daya tarik tersendiri yang menambah minat tamu untuk mencoba, yaitu *waffle* dan *pancake* yang dimasak langsung di depan para tamu dan disajikan selagi hangat dengan pilihan berbagai *topping* 14 macam. Daya tarik tersebut menambah keistimewaan pada *breakfast* Aston Jember Hotel. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengambil judul “Daya Tarik Menu *Pastry and Bakery* Yang Disajikan Pada Saat *Breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center”.

b. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas rumusan masalah yang dibahas adalah *Daya Tarik Menu Pastry & Bakery* yang disajikan pada saat *breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center.

2. Kajian Pustaka

a. Pengertian Pariwisata

Menurut Yoeti (dalam Suwena dan Widyatmaja 2017:15) secara etimologi, kata pariwisata berasal dari bahasa Sansekerta yang terdiri atas dua kata yaitu pari dan wisata. Pari berarti “banyak” atau “berkeliling”, sedangkan wisata berarti “pergi” atau ‘bepergian’. Atas dasar itu, maka kata pariwisata seharusnya diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berkali-kali atau berputar-putar, dari suatu tempat ke tempat lain.

Menurut Yoeti (dalam Utama, 2014:20) syarat suatu perjalanan disebut sebagai perjalanan pariwisata apabila :

1. Perjalanan dilakukan dari suatu tempat ke tempat yang lain, di luar tempat kediaman orang tersebut biasa tinggal
2. Tujuan perjalanan semata-mata untuk bersenang-senang, dan tidak mencari nafkah di tempat atau negara yang dikunjunginya
3. Semata-mata sebagai konsumen di tempat yang dikunjunginya.

b. Pengertian Wisawatan

Menurut Soekadijo (dalam Setiawan dan Suryasih, 2016) wisawatan adalah pengunjung di Negara yang dikunjunginya setidaknya 24 jam dan yang datang berdasarkan motivasi :

1. Mengisi waktu senggang atau untuk bersenang-senang, berlibur, untuk alasan kesehatan, study, keluarga, dan sebagainya
2. Melakukan perjalanan untuk keperluan bisnis

3. Melakukan perjalanan untuk mengunjungi pertemuan-pertemuan atau sebagai utusan (ilmiah, administratif, diplomatik, olahraga, dan sebagainya).
4. Dalam rangka pelayaran pesiar, jika kalau ia tinggal kurang dari 24 jam

c. Pengertian Hotel

Perhotelan merupakan salah satu bisnis industri pariwisata yang sangat kompleks dengan beragam variasi disiplin ilmu serta dinamika lingkup pekerjaannya. “Hotel sendiri memiliki arti suatu bisnis jasa atau pelayanan yang dijalankan yang menyediakan akomodasi serta dikelola secara komersial yang disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan, baik kamar untuk penginapan dan juga untuk makan dan minum, maupun fasilitas lainnya” (Nurita dan Meidariani, 2020:6).

d. Pengertian *Food and Beverage Product*

Food and beverage product, salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji bagi para tamu hotel agar tamu dapat mencicipi produk yang ditawarkan maka pihak hotel akan memberikan menu sebagai alat komunikasi dari pihak pembuat menu untuk tamu (Noviastuti dan Astuti, 2021:32).

Food product / kitchen / dapur yang bertugas dan bertanggung jawab atas tersedianya makanan dan minuman non alkohol yang diperlukan untuk tamu yaitu dengan memasak bahan mentah menjadi

makanan atau minuman yang siap disajikan pada tamu (Yulianto dan Novitasari, 2016: 2).

e. **Pengertian *Pastry and Bakery***

Menurut (Suardana dan Sari, 2021: 38) *pastry / patiseri* merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu “*patisserie*” yang artinya kue-kue. Dengan demikian *pastry* dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya.

Bakery berasal dari kata “*bake*” dalam bahasa Inggris yang berarti memanggang. *Bakery* adalah bagian dari *pastry* yang menangani pembuatan *sponge cake*, *croissant*, roti, *danish*, dan jenis kue yang dalam pembuatannya melalui proses pemanggangan (<https://www.google.com/www.quipper.com/perbedaan-pastry-dan-bakery-serta-contohnya/amp/>, diakses 4 April 2022).

3. **Metode Penelitian**

a. **Teknik Wawancara**

Menurut Sugiyono (dalam Pratiwi, 2017:212) “wawancara adalah pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu”. Penulis melakukan tanya jawab terhadap *pastry staff* ketika melakukan on

the job training mengenai menu *pastry & bakery* yang menjadi daya tarik dan paling banyak diminati oleh tamu yang menginap di hotel

b. Metode Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan terhadap keadaan, objek, atau peristiwa yang akan diteliti. Hasil dari observasi atau pengamatan ditulis dengan lengkap mengenai perincian objek pengamatan (Setiyaningsih, 2019:22). Penulis melakukan pengamatan mengenai daya tarik menu *pastry and bakery* pada saat *breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center melalui *on the job training* program selama 5 bulan di bagian *pastry & bakery*.

c. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (dalam Pratiwi, 2017:213) “dokumentasi merupakan catatan peristiwa penting yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang”. Dokumentasi dari penelitian ini diambil langsung oleh penulis berupa dokumentasi menu *pastry and bakery* saat *breakfast* di Lekker Restoran Aston Jember Hotel & Conference Center.

4. Hasil dan Pembahasan

a. Menu *Pastry and Bakery* Yang Tersedia Saat *Breakfast* di Lekker *Restaurant* Aston Jember Hotel & Conference Center

Dengan *brand* internasional yang dimiliki oleh Aston Jember Hotel & Conference Center, tentunya selalu menyediakan produk hasil olahan dari *pastry and bakery section* yang sangat bervariasi. *Pastry and bakery*

section selalu berusaha memberikan inovasi dan kreasi terhadap setiap produknya agar tamu dapat menikmati hidangan *dessert* maupun pada saat *breakfast* di *Lekker Restaurant*.

Berikut merupakan jenis-jenis produk olahan *pastry and bakery* yang selalu tersedia saat *breakfast* di *Lekker Restaurant*, yaitu :

1. *Croissant pastry*

Produk olahan *croissant* ini menggunakan kulit *danish pastry* instan. Terdapat berbagai varian yaitu *croissant cheese*, *croissant chocolate*, *croissant plain*, serta *smoke beef croissant*

2. *Puff pastry*

Produk olahan dari kulit *puff pastry* yang ada di *Lekker Restaurant* pada saat *breakfast* adalah *banana puff*, *strawberry puff*, serta *blueberry puff*.

3. *Choux Pastry*

Merupakan produk yang berbahan dasar margarin dan air yang proses pembuatannya membutuhkan 2 kali pengolahan yaitu *cooking* dan *baking*. *Choux* bertekstur lembut dan kosong bagian dalamnya sehingga dapat diisi dengan *vla*. Produk hasil olahannya berupa kue sus dan *eclair*.

4. *Short pastry*

Merupakan produk yang bahan pengolahannya dari campuran terigu, lemak, gula, garam, dan air. Produk dari hasil olahannya yang sering dijumpai di *Lekker Restaurant* adalah *fruit pie*.

5. *Bread* (Roti)

Merupakan produk olahan yang berasal dari campuran tepung, telur, *yeast*, dan susu. Selain itu, ada bahan tepung gandum yang digunakan untuk tambahan ketika akan memproduksi roti gandum. Produk yang biasa diproduksi oleh *pastry and bakery* section di Aston Jember Hotel adalah roti tawar, roti gandum, donat, dan roti manis (*sweet bread*) dengan berbagai varian rasa.

6. *Cake* (Kue)

Merupakan produk olahan yang berasal dari bahan dasar telur, tepung, *quick*, susu, dan *butter*. Produk yang sering dijumpai di Lekker Restaurant seperti *lemon cake*, *strawberry cake*, *chiffon cake*, *brownies*, *chocolate cake*.

7. *Waffle*

Waffle merupakan produk *pastry and bakery* yang dimasak menggunakan mesin *waffle*. Adonan *waffle* berasal dari bahan terigu, telur, gula pasir, *fresh milk*, air, *butter*, serta bahan pengembang. Hidangan ini punya cita rasa yang sedikit manis dan lezat dengan pola uniknya yang menarik. Cara menikmatinya dapat langsung dimakan maupun disertai dengan tambahan *topping* sesuai selera.

8. *Pancake*

Pancake merupakan kue yang berbentuk bulat mengembang yang dimasak di atas *pan* (wajan) yang datar. Adonan *pancake* berasal dari bahan terigu, telur, *icing sugar*, *fresh milk*, susu bubuk, *butter*, air,

serta bahan pengembang kue. Perbedaan mendasar adonan *pancake* dengan *waffle* adalah jenis gula yang digunakan. *Pancake* dan *waffle* merupakan produk yang wajib ada setiap *breakfast*, jenis kue ini dimasak langsung di depan para tamu dan dapat dinikmati dengan tambahan *topping* seperti madu, sirup maple, selai, serta toping lainnya.

9. *Pudding*

Produksi *pudding* dari *pastry and bakery section* di Aston Jember Hotel berasal dari campuran agar-agar, *jelly*, gula, dan *fresh milk*. Selain itu, juga menggunakan bubuk dan pasta coklat untuk membuat puding coklat.

10. *Sweet Porridge* (Bubur Manis)

Bubur manis merupakan produk yang hanya tersedia pada saat jam breakfast di Lekker Restaurant. Macam-macam bubur yang biasa diproduksi oleh *pastry and bakery section* di Aston Jember Hotel adalah bubur ketan hitam, bubur kacang hijau, bubur mutiara, serta bubur sumsum.

11. *Traditional cake* (Kue Tradisional)

Merupakan produk yang wajib ada setiap *breakfast*, tujuannya adalah untuk melestarikan kue tradisional serta memperkenalkan kepada lidah tamu yang belum pernah mencobanya. Bahan pembuatan kue tradisional umumnya berasal dari tepung, gula, santan, minyak, telur, dan beberapa tambahan bahan lainnya. Produk hasil olahan yang biasa

tersedia di *Lekker Restaurant* seperti *putu ayu*, *kue lumpur*, *dadar gulung*, *onde-onde*, dan masih banyak lagi.

b. Daya Tarik Menu *Pastry and Bakery* Yang Disajikan Pada Saat *Breakfast* di *Aston Jember Hotel & Conference Center*

Diantara produk *pastry and bakery* yang disajikan saat *breakfast*, ada daya tarik yang lebih tinggi dan paling banyak dinikmati oleh tamu yaitu *waffle* dan *pancake*.

Terdapat empat indikasi *waffle* dan *pancake* yang menjadi daya tarik menu *pastry and bakery* yang disajikan pada saat *breakfast* yaitu (1) karena tingginya permintaan tamu terhadap menu *waffle* dan *pancake* pada saat *breakfast*; (2) keistimewaan menu *waffle* dan *pancake* yang dimasak langsung di depan para tamu lalu disajikan selagi hangat, (3) citarasa yang gurih dan tidak terlalu manis; (4) variasi *topping* sangat beragam yang dapat disesuaikan dengan selera tamu. Berdasarkan empat indikasi tersebut, maka dari itu dapat diketahui bahwa *waffle* dan *pancake* mempunyai daya tarik lebih tinggi daripada menu *pastry and bakery* lainnya.

Penilaian mengenai daya tarik pada menu produk olahan *pastry and bakery* pada saat *breakfast* di *Lekker Restaurant Aston Jember Hotel & Conference Center* yang didapatkan berdasarkan persepsi tamu pada saat *breakfast* dapat dijabarkan dengan komponen sebagai berikut yaitu rasa (*taste*), warna (*colour*), tekstur (*texture*), variasi *topping*, bentuk (*shape*), dan kepuasan tamu adalah sebagai berikut :

1. Waffle

Waffle menjadi salah satu *produk pastry and bakery* yang paling banyak diminati oleh tamu. Hidangan ini punya cita rasa yang gurih dan lezat dengan pola uniknya yang menarik, sehingga memiliki daya tarik bagi tamu untuk mencoba. Produk *waffle* ini dibuat dengan menggunakan mesin cetakan *waffle* yang keistimewaan yaitu dimasak langsung di depan tamu dan disajikan selagi hangat. Cara menikmatinya dapat langsung dimakan maupun disertai dengan tambahan *topping* sesuai selera. Penilaian menu tersebut sebagai berikut :

Rasa (<i>taste</i>)	sedikit manis dan gurih
Warna (<i>colour</i>)	coklat keemasan
Tekstur (<i>texture</i>)	renyah dan ringan
Bentuk (<i>shape</i>)	berpola unik berlubang lubang persegi
Variasi <i>topping</i>	Toping sangat bervariasi untuk <i>waffle</i> lebih menyukai menggunakan <i>mapple</i> sirup dan susu coklat
Kepuasan pelanggan	Tamu sangat menyukai tekstur dan rasa <i>waffle</i> yang manis dan gurih

2. Pancake

Pancake merupakan menu yang tidak kalah menjadi daya tarik tamu ketika *breakfast* di *Lekker Restaurant Aston Jember Hotel*. Banyak yang belum mengetahui jenis kue ini, karena bentuknya yang mirip dengan *kue serabi* dan *apem*. Namun hal itu justru

membuat tamu memiliki minat untuk mencoba, dan tidak sedikit yang berkomentar bahwa rasanya cukup lezat. Menu *pancake* ini juga dimasak langsung di depan tamu menggunakan mesin *pancake* dan disajikan selagi hangat. Cara menikmatinya sama dengan *waffle* yaitu dapat langsung dimakan maupun disertai dengan tambahan *topping* sesuai selera. Penilaian menu tersebut sebagai berikut :

Rasa (<i>taste</i>)	sedikit asin dan gurih
Warna (<i>colour</i>)	coklat keemasan
Tekstur (<i>texture</i>)	empuk dan lembut
Bentuk (<i>shape</i>)	bulat mengembang
Variasi <i>topping</i>	sangat bervariasi, lebih nikmat menggunakan madu dan gula halus
Kepuasan pelanggan	Tamu sangat menyukai teksturnya yang empuk dan lembut

Gambar Pelayanan *waffle* dan *pancake* pada saat *breakfast* di Aston Jember & Conference Center



5. Kesimpulan dan Saran

a. Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Menu *pastry and bakery* yang disajikan pada saat *breakfast* di Aston Jember Hotel & Conference Center sangat bervariasi dan menarik. Menu *pastry and bakery* yang paling banyak diminati oleh tamu dan menjadi daya tarik utama adalah *waffle* dan *pancake*.
2. Terdapat empat indikasi yang membuat *waffle* dan *pancake* menjadi daya tarik yaitu (1) karena tingginya permintaan tamu terhadap menu *waffle* dan *pancake* pada saat *breakfast*, (2) keistimewaan menu *waffle* dan *pancake* yang dimasak langsung di depan para tamu lalu disajikan selagi hangat, (3) citarasa yang gurih dan tidak terlalu manis; (4) variasi topping sangat beragam yang dapat disesuaikan dengan selera tamu.

b. Saran

Mengacu pada kesimpulan hasil penelitian ini, maka penulis menyampaikan beberapa saran, antara lain :

1. Mempertahankan dan meningkatkan kualitas menu *breakfast* terutama bagian *pastry and bakery* yang menjadi daya tarik tamu di Lekker Restaurant Aston Jember Hotel & Conference Center.
2. Meningkatkan kualitas rasa serta penyajian *waffle* dan *pancake* pada saat *breakfast* di Lekker Restaurant agar tamu tidak merasa bosan dan senantiasa memberi kunjungan rutin ke hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Janitra, Mawardi. 2022. Perbedaan Pastry Dengan Bakery (Online), (<https://www.google.com/amp/s/www.quipper.com/id/perbedaan-pastry-dan-bakery-serta-contohnya/> , diakses 4 April 2022).
- Kementerian Pariwisata & Ekonomi Kreatif/Badan Pariwisata & Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. 2021. Strategi Industri Akomodasi Wisata Saat Pandemi, (Online), <https://kemenparekraf.go.id/ragam-pariwisata/Strategi-Industri-Akomodasi-Wisata-saat-Pandemi>, diakses 15 Maret 2022.
- Noviastuti, Nina dan Ika Wahyu Astuti. 2021. Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan) (Online), Vol.4, No.1, (<https://jurnal.akpada.ac.id/index> ,diakses 11 April 2022).
- Nurita, Wayan dan Ni Wayan Meidariani. 2020. Bahasa Jepang Perhotelan : Effective Japanese For Hotel Staff. Bali : Nilacakra.
- Paludi, Salman. 2022. Setahun Pandemi Covid-19 Dan Dampaknya Terhadap Industri Pariwisata Indonesia. Jurnal Penelitian Pendidikan dan ekonomi, (Online), Vol.19, No.1. (<https://journal.uniku.ac.id/index> . , diakses 30 Maret 2022).
- Pratiwi, Nuning Indah. 2017. Penggunaan Media *Video Call* Dalam Teknologi Komunikasi. Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial, (Online), Vol.1, No.2. (<https://www.google.com/> <https://journal.undiknas> , diakses 20 Maret 2022).
- Setiawan, Lucky dan Ida Ayu Suryasih. 2016. Karakteristik dan Persepsi Wisatawan Terhadap Daya Tarik Wisata Pantai Kata di Kota Pariaman, Sumatera Barat, Jurnal Destinasi Pariwisata, (Online), Vol. 4, No. 1. (<https://ojs.unud.ac.id/index.php/destinasipar>, diakses 28 Maret 2022).
- Setiyaningsih, Ika. 2019. Laporan Hasil Observasi Dan Laporan Percobaan. Surakarta : PT Aksarra Sinergi Media.
- Suardana, I Ketut dan Intan Normalita Sari. 2021. Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan), (Online), Vol.4, No.1. (<https://jurnal.akpada.ac.id/index>, diakses 28 Maret 2022).

Suprianto, Taufik. 2021. Sektor Pariwisata di Masa Pandemi Covid-19 Masih Lesu, (Online), (<https://heylawedu.id/blog/sektor-pariwisata-di-masa-pandemi-covid-19-masih-lesu-> , diakses 15 maret 2022).

Suwena, I Ketut dan I Gusti Ngurah Widyatmaja. 2017. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Bali : Pustaka Larasan.

Utama, I Gusti Bagus Rai. 2014. Pengantar Industri Pariwisata. Yogyakarta: Deepublish.

Yulianto dan Putri Novitasari. 2016. Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu (Online), Vol.7, No.1. (<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/>, diakses 4 April 2022).

