PENGETAHUAN PERAWATAN *KITCHEN EQUIPMENT* MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA

Ghitha Fauziyyah Aulia Rachman[1], Ade Juwaedah[2], Elly Lasmanawati[3]

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

ghithaf@gmail.com

Abstrak: *Kitchen equipment* merupakan peralatan untuk mendukung berjalannya pekerjaan di dapur dan dapat meningkatkan mutu kualitas makanan. Dalam kegiatan mengolah makanan *kitchen equipment* harus selalu dalam kondisi yang selalu dapat berfungsi dengan baik serta dipakai dalam jangka waktu yang panjang, oleh karena itu perlu adanya perawatan *kitchen equipment* agar peralatan berfungsi dengan baik dan menghindari terjadinya kerusakan pada alat. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh informasi terkait pengetahuan perawatan *kitchen equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan pengetahuan konsep *kitchen equipment*, dan pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment*. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2018 dan 2019. Teknik sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*. Sampel pada penelitian ini berjumlah 53 orang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait pengetahuan konsep *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori baik dengan persentase sebesar 64%, dan terkait pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori cukup dengan persentase sebesar 56%. Secara keseluruhan penelitian tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga termasuk ke dalam kategori cukup dengan persentase keseluruhan sebesar 59%.

Kata Kunci: Perawatan, *Kitchen Equipment*, Pengetahuan

PENDAHULUAN

Dapur adalah tempat untuk mengolah makanan, menurut Syamsul Rijal (dalam Yuliana, 2018) secara umum dapur merupakan suatu ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung, rumah makan, restoran maupun hotel. Dapur juga selain tempat untuk memasak tentunya tempat untuk menyimpan berbagai peralatan untuk memasak, dan peralatan adalah aspek penting dalam kelancaran proses pengolahan makanan serta operasional dapur. Dapur laboratorium jasa boga merupakan sarana prasarana atau ruang, perabot dan peralatan yang berfungsi untuk mengembangkan keterampilan produktif dan juga di gunakan untuk melakukan percobaan yang terkait dengan makanan, selain itu di industri seperti hotel maupun restoran, dapur memegang peranan yang penting karena harus menyiapkan makanan yang dibutuhkan untuk tamu. Hal tersebut tentunya harus ditunjang dengan berbagai peralatan yang dibutuhkan untuk proses mengolah makanan (Prabudita dan Baharta, 2015).

Peralatan menurut Bakri, dkk (2018, hlm.94) mengemukan bahwa peralatan merupakan segala keperluan untuk mendukung berjalannya sebuah pekerjaan, dalam industri pelayanan makanan dapat meningkatkan mutu

kualitas makanan. Dalam pengolahan makanan, menurut Maulida (2019, hlm.7) peralatan di klasifikasikan menjadi dua yaitu *kitchen equipment* dan *kitchen utensil*. *Kitchen equipment* merupakan perlengkapan dapur yang mencakup berbagai peralatan yang dibutuhkan untuk menunjang keberlangsungan produktivitas dapur serta peralatan yang memiliki ukuran besar dan sulit dipindahkan. Dalam laboratorium dapur latih, standar yang digunakan untuk peralatan dapur menurut Sudira (dalam Mulyatiningsih, 2015) yang termasuk peralatan besar (*kitchen equipment*) diantaranya peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik dan peralatan non listrik, seperti *deep fryer, bakery oven, grill, stove* dan *oven, dough mixer, meat grinder, refrigerator, freezer,* timbangan, dan lainnya.

Berbagai bahan yang digunakan dalam peralatan dapur diantaranya *stainless steel*, alumunium, *silicone*, kaca, keramik, besi cor (Bakri dkk, 2018, hlm.99). Dalam dapur industri seperti hotel maupun restoran banyak menggunakan peralatan yang berbahan *stainless steel*, karena keunggulan *stainless steel* sendiri awet atau tahan lama, mudah dibersihkan, serta tidak berpengaruh terhadap rasa dan bau. Pentingnya peralatan dapur dalam kegiatan mengolah makanan khususnya *kitchen equipment* harus selalu dalam kondisi yang bagus dan berfungsi dengan baik serta dapat dipakai dalam jangka waktu yang panjang, karena dilihat dari biaya pembelian peralatan akan lebih mahal dibandingkan dengan merawat peralatan tersebut (Sudiarta dkk, 2013).

Perawatan secara umum menurut Ebeling (dalam Karunia dkk, 2017) mendefinisikan bahwa sebagai bentuk kegiatan yang dilakukan untuk mencapai hasil yang mampu mengembalikan item atau mempertahankannya pada kondisi yang selalu dapat berfungsi. Pemeliharaan menurut Heizer dan Render (dalam Ahmadi dan Hidayah 2017) mengatakan bahwa pemeliharaan adalah segala kegiatan yang dilakukan untuk menjaga sistem peralatan agar pekerjaan dapat sesuai dengan pesanan. Merawat peralatan dapur khususnya *kitchen equipment* merupakan hal penting, dilakukan secara berkala dan rutin terus menerus agar peralatan berfungsi dengan baik dan bersih. Pada prosedur membersihkan peralatan *kitchen equipment*, diperlukan bahan-bahan pembersih yang dapat membersihkan perlengkapan dari bakteri dan kotoran. Bahan pembersih yang dimaksud disebut *cleaning agent* diantaranya *metal cleaner and polish, liquid dishwasher detergent, stainless cleaner, drain-cleaners*, dan lainnya. Bahan pembersih peralatan ini disesuaikan dengan bahan peralatan yang digunakan, hal ini untuk mencegah peralatan mengalami korosi, kontaminasi tehadap bakteri, kerusakan pada alat, dan dapat menjaga kualitas produk pada tingkat yang diharapkan agar kegiatan produksi tidak mengalami gangguan.

Perawatan peralatan dapur merupakan salah satu materi kuliah Manajemen Dapur Prodi Pendidikan Tata Boga yang merupakan salah satu program studi yang berada di Universitas Pendidikan Indonesia, termasuk kedalam Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan serta Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program studi Pendidikan Tata Boga adalah program studi yang menghasilkan tenaga kerja di bidang pendidikan, di bidang industri dan di

bidang usaha, yang salah satunya diharapkan mampu memahami tentang peralatan dapur yang digunakan dan perawatan dari alat itu sendiri yang dapat menjadi profesional dalam keilmuan tata boga. Program Studi Pendidikan Tata Boga memiliki mata kuliah wajib yang harus ditempuh, salah satunya mata kuliah yang mempelajari tentang peralatan dapur mulai dari konsep dapur, klasifikasi peralatan, fungsi peralatan, cara pengoperasian alat hingga perawatan dan penyimpanan peralatan, yaitu Manajemen Dapur. Mata kuliah Manajemen Dapur adalah mata kuliah wajib yang harus ditempuh mahasiswa Pendidikan Tata Boga pada semester satu karena merupakan mata kuliah prasyarat bagi seluruh mata kuliah praktikum. Hal ini dapat mempermudah mahasiswa Pendidikan Tata Boga untuk melakukan kegiatan praktikum di Laboratorium Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia maupun di industri khususnya dalam merawat peralatan dapur *kitchen equipment.*

Berdasarkan hasil Observasi peneliti sebagai awal penelitian, menurut pengamatan peneliti pada saat praktik industri di Hotel Grand Tjokro Premiere Bandung terdapat mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2016 yang kurang mengetahui cara membersihkan peralatan di dapur seperti *deep fryer*, kompor (kwali range), dan *meat grinder* sehingga hal tersebut dapat menghambat pekerjaan. Adapun ketika praktikum di laboratorium katering terdapat mahasiswa yang kurang mengetahui membersihkan wajan yang berkerak sehingga membersihkannya dengan digosok secara paksa, dan permasalahan lainnya yaitu ketidaktahuan mahasiswa menggunakan oven ketika praktikum. Hal tersebut dapat mempengaruhi cara mahasiswa merawat atau memperlakukan peralatan tersebut. Berdasarkan dari latar belakang yang telah penulis uraikan, Kurangnya pengetahuan tentang pengoperasian peralatan akan berpengaruh kepada cara mahasiswa dalam merawat atau memperlakukan peralatan dapur *kitchen equipment*, oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut kepada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang pengetahuan perawatan peralatan dapur khususnya pada *kitchen equipment*.

Tujuan penelitian ini adalah memperoleh informasi mengenai pengetahuan perawatan *kitchen equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang meliputi:

1) Pengetahuan konsep tentang *kitchen equipment*
2) Pengetahuan prosedural tentang perawatan *kitchen equipment*

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode penelitian deskriptif menurut Priyono (2008, hlm.37) adalah penelitian dilakukan untuk memberikan gambaran yang lebih detail mengenai suatu gejala atau fenomena. Hasil akhir dari penelitian ini biasanya berupa tipologi atau pola-pola mengenai fenomena yang sedang dibahas. Pendekatan kuantitatif adalah salah satu jenis penelitian yang spesifikasinya adalah sistematis, terencana, dan terstruktur dengan jelas sejak awal hingga pembuatan desain penelitiannya (Siyoto dan Sodik, 2015, hlm.17). Penelitian Metode deskriptif kuantitatif ini digunakan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan

secara sistematis dalam memperoleh informasi dan memperoleh data dari responden mengenai penelitian yang berjudul "Pengetahuan Perawatan *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga".

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2018 dan 2019 yang masih berstatus aktif sebagai mahasiswa di Universitas Pendidikan Indonesia. Populasi berjumlah 114 mahasiswa yang terdiri 51 mahasiswa angkatan tahun 2018 dan 63 mahasiswa angkatan tahun 2019 dari program studi Pendidikan Tata Boga. Dalam menentukan sampel, penelitian ini menggunakan teknik *sampling purposive.* Dari populasi yang sebanyak 114 mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga jumlah sampel yang didapat yaitu sebanyak 53 mahasiswa yang diambil secara acak pada 2 angkatan tahun 2018 dan 2019 mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga.

Instrumen penelitian ini berupa tes dalam bentuk pilihan ganda (multiple choice). Dimana tes dapat digunakan untuk mengukur pengetahuan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang perawatan *kitchen equipment* yang terdiri dari sejumlah 40 butir soal dan penyebaran tes dilakukan melalui internet dengan *google form*. Selanjutnya instrumen dilakukan pengujian validitas dan reliabilitas kepada sejumlah responden sebagai sampel uji coba yang memiliki karakteristik yang sama dengan populasi penelitian.

Tahap selanjutnya setelah dilakukan uji validitas, instrumen disebar kepada responden. Selanjutnya hasil dari pengambilan data yaitu mentabulasi data untuk memperoleh nilai setiap jawaban dari responden, dimana jawaban benar diberi skor 1 dan untuk jawaban yang salah diberi skor 0. Penentuan skor maksimal untuk penilaian yaitu:

$$\text{P} = \frac{\text{Jumlah skor yang didapatkan}}{\text{Jumlah Soal}} \times 100$$

Responden yang telah mendapatkan skor dilakukan pengkriteriaan. Kriteria ditunjukkan untuk menafsirkan pengetahuan dari setiap masing-masing individu tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Skor yang diperoleh dikategorikan sesuai dengan kriteria interprestasi skor. Menurut Riduwan (2010) kriteria interprestasi skor yaitu:

81% - 100% = Sangat baik
61% - 80% = Baik
41% - 60% = Cukup
21% - 40% = Kurang
0% - 20% = Sangat kurang

Data yang telah didapatkan akan dihitung menggunakan persentase. Rumus yang digunakan untuk persentase yaitu menurut Sudjana (2011) sebagai berikut:

$$\text{P} = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:
P = Persentase (jumlah persentase dicari)
f = Frekuensi jawaban responden
n = Jumlah responden
100% = Bilangan tetap

Hasil dari penafsirkan data, selanjutnya dikategorikan sesuai dengan kriteria penafsiran data, Menurut Riduwan (2010) kriteria penafsiran data yaitu:

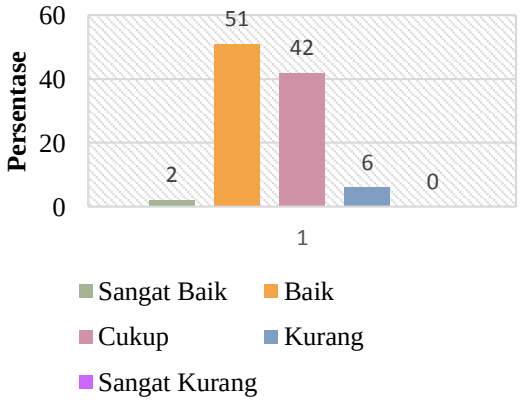
100% = Seluruhnya
75% - 99% = Sebagian besar
51% - 75% = Lebih dari setengahnya
50% = Setengahnya
26% - 49% = Kurang dari setengahnya
1% - 25% = Sebagian kecil
0% = Tidak seorangpun

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian diperoleh melalui penyebaran instrumen penelitian berupa soal tes pilihan ganda kepada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2018 dan 2019 dengan tujuan untuk mengetahui informasi mengenai pengetahuan perawatan *kitchen equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Terdiri dari pengetahuan konsep *kitchen equipment* dan pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* sebagai berikut:

Hasil rekapitulasi pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait pengetahuan konsep *kitchen equipment* adalah:

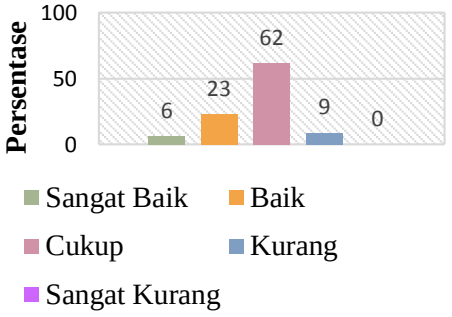
Pengetahuan Konsep *Kitchen Equipment*



Rekapitulasi nilai pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa prodi pendidikan tata boga terkait pengetahuan konsep *kitchen equipment* menunjukkan sebagian kecil (2%) responden pada kategori sangat baik, lebih dari setengahnya (51%) responden pada kategori baik, kurang dari setengahnya (42%) responden pada kategori cukup, dan sebagian kecil (6%) responden pada kategori kurang. Nilai tertinggi pada aspek pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa prodi pendidikan tata boga terkait pengetahuan konsep *kitchen equipment* adalah 100 dan nilai terkecil adalah 33 dengan rata-rata 64.

Hasil rekapitulasi nilai pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* adalah:

Pengetahuan Prosedural Perawatan *Kitchen Equipment*

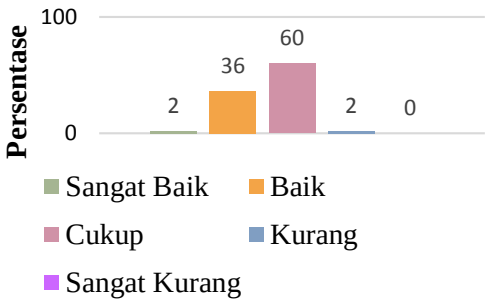


Rekapitulasi nilai pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa prodi pendidikan tata boga terkait pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment*. Menunjukkan sebagian kecil (6%) responden pada kategori sangat baik, sebagian kecil (23%) responden pada kategori baik, lebih dari setengahnya (62%) responden pada kategori cukup, dan sebagian kecil (9%) responden pada kategori kurang. Nilai tertinggi pada aspek pengetahuan perawatan

kitchen equipment mahasiswa prodi pendidikan tata boga terkait pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* adalah 88 dan nilai terkecil adalah 28 dengan rata-rata 56.

Hasil rekapitulasi nilai responden secara keseluruhan mengenai penelitian tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga adalah:

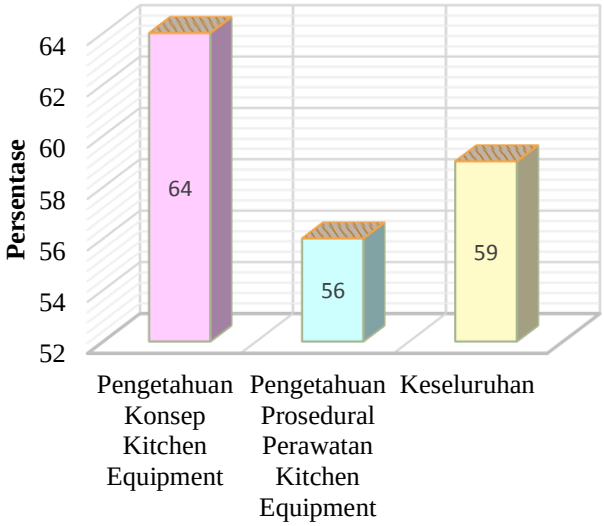
PENGETAHUAN PERAWATAN KITCHEN EQUIPMENT MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA



Rekapitulasi nilai responden pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa prodi pendidikan tata boga secara keseluruhan menunjukkan sebagian kecil (2%) responden pada kategori sangat baik, kurang dari setengahnya (36%) responden pada kategori baik, lebih dari setengahnya (60%) responden pada kategori cukup, dan sebagian kecil (2%) responden pada kategori kurang. Nilai tertinggi pada aspek pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa prodi pendidikan tata boga secara keseluruhan adalah 93 dan nilai terkecil adalah 40 dengan rata-rata 59. Dapat disimpulkan bahwa lebih dari setengahnya responden mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. memiliki pengetahuan yang cukup tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment*.

Hasil persentase dari pengolahan data tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang terdiri dari pengetahuan konsep *kitchen equipment* dan pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* adalah:

HASIL PERSENTASE PENGETAHUAN PERAWATAN KITCHEN EQUIPMENT MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA



Hasil rekapitulasi rata-rata persentase dari pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait aspek pengetahuan konsep *kitchen equipment* yang meliputi pengertian peralatan dapur, klasifikasi peralatan dapur, bahan peralatan dapur, dan jenis-jenis *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori baik dengan persentase sebesar 64% pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori baik yang telah mengetahui mengenai pengetahuan konsep *kitchen equipment*. Kurang dari setengahnya (36%) pengetahuan responden pada kategori kurang yang belum

mengetahui mengenai pengetahuan konsep *kitchen equipment*.

Pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait aspek pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* yang meliputi pengertian perawatan *kitchen equipment*, fungsi perawatan *kitchen equipment*, tujuan perawatan *kitchen equipment*, jenis jenis perawatan *kitchen equipment*, jenis-jenis pembersih *kitchen equipment*, dan cara membersihkan peralatan *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori cukup dengan persentase sebesar 56% pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori cukup yang telah mengetahui mengenai pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment*. Kurang dari setengahnya (44%) pengetahuan responden pada kategori cukup yang belum mengetahui mengenai pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment*.

Secara keseluruhan penelitian tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga termasuk ke dalam kategori cukup dengan persentase keseluruhan sebesar 59% pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori cukup yang telah mengetahui mengenai pengetahuan perawatan *kitchen equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Kurang dari setengahnya (41%) pengetahuan responden pada kategori cukup yang belum mengetahui tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga dapat disimpulan bahwa, Pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait aspek pengetahuan konsep *kitchen equipment* yang meliputi pengertian peralatan dapur, klasifikasi peralatan dapur, dan bahan peralatan dapur, dan jenis-jenis *kitchen equipment* yaitu lebih dari setengahnya dengan persentase sebesar 64% pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori baik.

Pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait aspek pengetahuan prosedural perawatan *kitchen equipment* yang meliputi pengertian perawatan *kitchen equipment*, fungsi perawatan *kitchen equipment*, tujuan perawatan *kitchen equipment*, jenis jenis perawatan *kitchen equipment*, jenis-jenis pembersih *kitchen equipment*, dan cara membersihkan peralatan *kitchen equipment* yaitu lebih dari setengahnya dengan persentase sebesar 56% pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori cukup.

Secara keseluruhan penelitian tentang pengetahuan perawatan *kitchen equipment* mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yaitu lebih dari setengahnya dengan persentase sebesar 59% pengetahuan responden termasuk ke dalam kategori cukup.

Rekomendasi

Berdasarkan kesimpulan yang sudah dipaparkan di atas, terdapat beberapa hal rekomendasi dari penulis, yaitu:

1. Bagi Mata Kuliah Manajemen Dapur

   Bagi mata kuliah Manajemen Dapur, selain materi terkait peralatan dapur diharapkan

dalam mata kuliah ini dapat memberikan materi yang berkenaan dengan observasi secara langsung dalam memelihara atau membersihkan peralatan dapur khususnya peralatan *kitchen equipment* yang sesuai dengan *manual book*, agar para mahasiswa dapat mengetahui cara merawat ataupun membersihkan peralatan dengan benar, sehingga semua mahasiswa dapat menjaga peralatan *kitchen equipment* dengan baik.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya
   Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian terkait cara perawatan atau penyimpanan peralatan dapur khususnya *kitchen utensil* sesuai dengan bahan yang yang digunakan alat tersebut. Hal ini merupakan kegiatan yang sangat penting untuk diketahui dan diterapkan agar peralatan *kitchen utensil* tidak mudah rusak dan dapat berfungsi baik dalam jangka waktu yang panjang.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmadi, N. & Hidayah, N.Y. (2017). *Analisis Pemeliharaan Mesin Blowmould Dengan Metode RCM Di PT. CCAI*. Jurnal Optimasi Sistem Industri, 16(2), 167-176.

Karunia, R., Ferdinant, P.F., & Febianti, E. (2017). *Usulan Penjadwalan Preventive Maintenance Pada Komponen Kritis Mesin Stone Crusher Menggunakan Model Age Replacement*. Jurnal Teknik Industri, 5(3), 273-285.

Maulida, W. (2019). *Boga Dasar (C2) Kelas X*. Malang: PT. Kuantum Buku Sejahtera.

Mulyatiningsih, E. (2015). *Inventory Laboratorium Jasa Boga Di SMK Wilayah Mawitan Jawa Timur*. Jurnal Pendidikan Vokasi, 5(1), 42-56.

Prabudita, A. & Baharta, E. (2015). *Tinjauan Tentang Kelengkapan Peralatan Untuk Menunjang Kegiatan Operasional Taruma Kitchen Hyatt Regency Bandung*. 1(3), 2544-2552.

Priyono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Sidoarjo: Zifatama Publishing.

Riduwan. 2010. *Dasar-dasar Statistika*. Bandung:Alfabeta

Siyoto, S. & Sodik M.A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.

Sudiarta, N.P., Natajaya, N., & Yudana, I.M. (2013). *Pengelolaan Dapur Praktik Program Studi Manajemen Tata Boga STP Bali*, Vol.4.

Sudjana. (2011). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.

maulida, T. (2018). *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villa Resort Lombok*. Pariwisata, Universitas Mataram, Mataram.