

TUGAS AKHIR

**Pembuatan Classic Cocktail Strawberry
Margarita Oleh Bartender Di The Kana Kuta
Hotel**



I Putu Bilgai Cahya Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA
2023**

TUGAS AKHIR

Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita

Oleh Bartender Di The Kana Kuta Hotel



**Oleh
I Putu Bilgai Cahya Putra
2015823351**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS JEMBRANA
2023**

**PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL STRAWBERRY
MARGARITA OLEH BARTENDER DI THE KANA KUTA HOTEL**

Oleh
I Putu Bilgai Cahya Putra
NIM 2015823351

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

Disetujui Oleh:

Pembimbing I :



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

Pembimbing II :



I Wayan Yudiatawan, S. Par., M. Par.
NIP.-

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD
NIP.196311228990102001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,
DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364 Telp. (0361)
701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PELAGIAT

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Putu Bilgai Cahya Putra
NIM : 2015823351
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL STRAWBERRY MARGARITA OLEH
BARTENDER DI THE KANA KUTA HOTEL”**

benar bebas dari pelagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jembrana, 1 Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



Ray

Nama : I Putu Bilgai Cahya Putra
NIM : 2015823351
PS : DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa / Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL STRAWBERRY MARGARITA OLEH BARTENDER DI THE KANA KUTA HOTEL”** ini tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta mengetahui penanganan Claasic Cocktail Srawberry Margarita pada seleriana bar di The Kana Kuta Hotel.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu serta memberikan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Nyata.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par.,M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Tyas Rahajeng Pamularsih, S. Ant., M. Sc selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini serta memberikan pengarahan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. I Wayan Yudiatawan, S. Par., M. Par. selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini serta memberikan pengarahan selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah memberikan bimbingan selama menuntut ilmu dalam pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Ibu Ni Luh Putu Indra Yunita selaku *HRD* di The Kana Kuta Hotel yang telah memberikan kesempatan untuk belajar dalam penyusunan Tugas Akhir.
9. Bapak I Wayan Sukayasa selaku *F&B Service manager* di The Kana Kuta Hotel yang telah memberikan arahan maupun bimbingan dalam penyusunan Tugas Akhir.
10. Seluruh *head section of f&b department* serta seluruh Staff The Kana Kuta Hotel khususnya pada departemen *F&B Service* yang telah membantu dan membimbing dalam penyusunan Tugas Akhir.

Namun pada dasarnya, dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu sangat diharapkan adanya kritikan dan saran yang sifatnya membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jembrana, 25 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
1. Bagaimana Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita Oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel	4
2. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi bartender dalam pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita di The Kana Kuta Hotel	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan	6
1. Metode Pengumpulan Data.....	6
2. Teknik Analisis Data	7
3. Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel	9
B. Pengertian Food and Beverage Service	10
C. Bar.....	11

1. Pengertian Bar.....	11
2. Pembagian Bar	11
D. Pengertian Margarita.....	13

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN15

A. Lokasi dan Sejarah Hotel	15
1. Lokasi.....	15
2. Sejarah Singkat	15
B. BidangUsaha.....	16
1. Akomodasi	16
2. Restaurant and Bar	17
C. Struktur Organisasi Hotel	21
1. F&B Manager	24
2. F&B Supervisor	24
3. F&B Waiter/Ess	25
4. F&B Cashier	26

BAB IV PEMBAHASAN27

A. Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita	27
1. Tahapan Persiapan	28
2. Tahapan Pembuatan	34
3. Tahap Penyajian.....	40
B. Hambatan dalam Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender Bar di The Kana Kuta Hotel.....	40

BAB V PENUTUP42

A. Simpulan	42
B. Saran	43

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Seleriana Restaurant.....	18
Gambar 3.2 Staranise	18
Gambar 3.3 Staranise 2	19
Gambar 3.4 Seleriana Bar	19
Gambar 4.1 Strawberry Margarita	27
Gambar 4.2 Finger Print	29
Gambar 4.3 Uniform Hotel.....	30
Gambar 4.4 Gelas Margarita, Stirrer, Straw	33
Gambar 4.5 Buah Strawberry	36
Gambar 4.6 Tequila Vibe.....	37
Gambar 4.7 Bali Moon Triple Sec.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Fasilitas Kamar	17
Tabel 3.2 Struktur Organisasi F&B service di The Kana Kuta Hotel	23
Tabel 4.1	34

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali atau pulau seribu pura merupakan salah satu tujuan destinasi pariwisata bagi wisatawan asing maupun lokal, hal itu dikarenakan pulau Bali memiliki daya tarik tersendiri yang mampu menarik banyak wisatawan. Setiap tahun, hampir semua media internasional yang berhubungan dengan pariwisata dunia menempatkan Bali pada tempat teratas sebagai tujuan wisata tropis yang paling diminati. Sebagai surga wisata tropis yang lengkap dengan pegunungan, lembah, tanah pertanian, pantai, bahkan sampai panorama yang cantik didasar laut, Bali juga menawarkan banyak hal lain yang tidak kalah menarik. Mulai dari bangunan pura yang penuh dengan ukiran, tarian tradisional Bali yang memiliki karakteristik dan keunikan tersendiri, serta kebiasaan sehari – hari masyarakat Bali yang sangat kental dengan adat dan istiadatnya.

Berkembangnya pariwisata di Bali mengakibatkan semakin banyak peluang usaha di sektor pariwisata yang dapat dikembangkan oleh masyarakat. Selain itu, berkembangnya pariwisata di Bali juga mampu menambah lapangan kerja bagi penduduk Bali dan seluruh masyarakat yang bekerja di sektor pariwisata. Hotel merupakan salah satu usaha yang mendukung berlangsungnya usaha di sektor pariwisata Bali. Salah satu hotel bintang empat yang menjadi kesenangan wisatawan di Bali adalah The Kana Kuta Hotel yang terletak di area kuta selatan.

The Kana Kuta Hotel merupakan salah satu hotel bintang empat di Bali. The Kana Kuta Hotel memiliki jarak tempuh dari ke Bandara Ngurah Rai kurang lebih 14 menit. Hotel ini memiliki 92 kamar Deluxe Suite. Fasilitas yang dimiliki oleh The Kana Hotel sangat lengkap mulai dari kamar, Spa, Gym, kolam renang yang luas dan berbagai macam restoran.

Pelayanan makanan dan minuman merupakan salah satu aspek pendukung yang penting dalam menunjang operasional hotel. Maka dari itu setiap hotel di Bali pasti menyediakan fasilitas berupa restoran bagi tamu yang menginap di hotel. Restoran yang berdiri di hotel tidak hanya menyediakan makanan dan minuman, namun mereka juga menawarkan pelayanan dengan kualitas terbaik yang dapat memuaskan tamu. The Kana Kuta memiliki beberapa outlet restoran, sehingga para tamu tidak akan merasa bosan dengan satu restoran.

Dalam sebuah hotel diperlukan adanya struktur organisasi yang berguna untuk membagi tugas setiap pekerja berdasarkan keahlian dan jabatannya. Dengan demikian, pelayanan hotel dapat berjalan dengan lancar dan terstruktur, maka dari itu setiap departemen di hotel memiliki seorang pemimpin di departemennya masing – masing. Untuk mengatur sebuah *outlet* di The Kana Kuta Hotel terdapat beberapa jabatan yang memiliki tugas dan tanggung jawab sesuai posisinya mulai dari Manager Outlet, Asst. Manager Outlet, Captain (Supervisor), dan TM (Team Member), seluruh jabatan dalam restoran sangat penting karena tanpa adanya salah satu dari mereka restoran pasti akan memiliki kendala – kendala yang akan dihadapi.

Salah satu bagian dari manajemen perusahaan yang memegang peran penting dalam upaya meningkatkan produktivitas adalah seorang supervisor. Peranan seorang supervisor sangat diperlukan pada perusahaan untuk meningkatkan kinerja perusahaan. Para supervisor bertanggung jawab atas pekerjaan orang lain dan pekerjaan sendiri. Mereka harus memecahkan masalah, mengambil keputusan, dan bertindak. Jika tidak disiapkan sebaik-baiknya kemungkinan dapat menghambat produktivitas dan menimbulkan kerugian yang serius bagi perusahaan.

Untuk pengoperasionalannya dipimpin oleh seorang *General Manager* dan pimpinan-pimpinan dari masing – masing departemen yang ada. Adapun departemen penunjang yang terdapat di The Kana Kuta Hotel yaitu *Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, dan Engineering Department* yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing – masing.

Food and Beverage adalah salah satu industri yang berfokus untuk mengolah dan menghadirkan makanan maupun minuman. Bentuk industri ini menjadi departemen atau divisi dalam bisnis perhotelan, terutama hotel berbintang. Tugas utamanya adalah memenuhi berbagai kebutuhan para tamu akan makanan maupun minuman. Food and Beverage Department dibagi menjadi dua bagian yaitu Food and Beverage Product, dan Food and Beverage Service.

Bagian Food and Beverage Product terdiri dari *kitchen* dan *stewarding*. Tugas dari bagian *steward* adalah menjaga kebersihan *back area* atau *kitchen area*, *steward* juga memiliki tugas untuk melakukan pemeliharaan terhadap semua

peralatan makanan, saji, dan masak. Sedangkan bagian *kitchen* bertugas merencanakan dan mengolah makanan atau pesanan tamu, yang membuat makanan adalah seorang *chef*, sehingga bentuk, rasa, dan keberhasilan atau kegagalan hidangan ada di tangan seorang *chef*.

Food and beverage service adalah bagian yang mempunyai tugas pokok untuk menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman kepada para tamu. Orang yang memberikan pelayanan terhadap tamu dalam suatu restoran disebut waiter/waitress.

Staranise Restoran juga menyediakan All Day Dinning mulai dari sarapan, makan siang, hingga makan malam dan juga di restoran menyajikan pilihan hidangan klasik internasional yang lezat hingga masakan local otentik, Seperti bar umumnya juga menyediakan minuman baik itu minuman Non Alcohol seperti *juice, soft drink, mocktail, mineral water*, dan lain-lain, hingga minimal Alcohol seperti *cocktail, beer, sprite, wine*, dan lain-lain. Cocktail merupakan salah satu jenis minuman yang mengandung Alcohol yang dibuat dengan cara mencampurkan minimal beralcohol sebagai bahan dasarnya dengan bahan lain seperti air, gula, jus buah, soda, madu, dan lainnya. Classic Margarita ini jenis minuman Cocktail yang menggunakan dasar *Liquor* yang terdiri dari *Tequila, Triple Sec, Vodka, Whiskey, Gin dan Rum*.

Permasalahan dari pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita adalah saat membuat minuman itu tidak boleh melebihi takaran yang sudah ditentukan saat membuatnya sesuai dengan ingredients yang diterapkan dan juga buahnya tidak boleh banyak mengisi saat membuatnya.

Penulis tertarik mengangkat judul Pembuatan Cocktail Classic Margarita Strawberry karena minuman itu sangat disukai oleh tamu yang memesan terutama tamu dari *Filipina* biasanya memesan sangat banyak dan kelebihan dari minuman ini yaitu dari segi rasa sangat menyengat di lidah ternggorokan terasa manis dan sedikit berasa seperti soda di tenggorokan dan terasa segar saat meminumnya, minuman ini yang sangat diinginkan oleh para tamu di hotel daripada minuman Cocktail lainnya, sehari menjual minuman ini bisa terjual 30 gelas perharinya dan harga 1 porsi minuman ini seharga 45 ribu. Untuk baham yang digunakan untuk membuat minuman ini yaitu buah *Strawberry*, *Tequila*, *Triple Sec*, *Lime Juice* dan *Agave Syrup* dan untuk metode pembuatan *Classic Cocktail Strawberry Margarita* adalah dengan cara di blender dan menjadikan perpaduan aroma yang unik dan citra rasa yang segar.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel?
2. Hambatan-hambatan apa saja yang dihadapi bartender dalam pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulis

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

1. Tujuan penulisan

- a. Mengetahui bagaimana pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel.
- b. Mengetahui apa saja kendala yang dihadapi oleh Bartender dalam proses pembuatan Classic Cocktaail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat berguna sebagai media informasi serta tambahan referensi bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa serta dosen Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana serta untuk mempraktikkan dan membandingkan teori yang telah didapat di kampus dengan pengalaman yang didapat di lapangan atau industri.

c. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi The Kana Kuta Hotel dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja karyawan khususnya pada bagian Bartender untuk lebih baik kedepannya.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Wawancara

Metode Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan melakukan wawancara serta tanya jawab. Data yang ingin dicari dalam wawancara adalah permasalahan yang dihadapi dalam Pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel dan pertanyaan diwawancari oleh tamu, kemudian para senior bartender menjawab yaitu Pak Nyoman Sastra, Permasalahan pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita yaitu dari segi takaran tidak boleh lebih pembuatan minuman Cocktail agar dari segi rasa tidak berubah.

b. Metode observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung maupun ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita selama penulis melaksanakan Tugas Akhir oleh bartender di The Kana Kuta Hotel. Penulis mengamati secara langsung serta mencatat data yang untuk penulisan Tugas Akhir ini tentang bagaimana pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel.

c. **Metode Kepustakaan**

Metode Kepustakaan adalah Teknik pengumpulan data dengan melakukan pencarian terhadap berbagai buku catatan yang berkaitan pada pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail yang disesuaikan dengan orang yang kompeten dengan apa adanya yang berkaitan dengan pembuatan Classic Cocktail Strawberry ,Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Metode formal adalah data yang disampaikan dengan berupa tabel, foto, dan bagan yang sesuai dengan masalah yang di bahas, sedangkan metode informal adalah data yang disampaikan dengan kata

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian bab sebelumnya, pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel memiliki beberapa tahapan. Minuman Classic Cocktail Strawberry Margarita adalah salah satu minuman up-selling yang sangat diminati oleh para tamu yang menginap di The Kana Kuta Hotel, terutama tamu yang menyukai Margarita Cocktail. Maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Classic Cocktail oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel, dibagi menjadi tahap, yakni:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan terdiri dari persiapan diri berupa absensi, menggunakan seragam yang bersih, menggunakan name tag dan pin bagus serta merawat diri agar terlihat rapi, setelah itu melakukan persiapan bar yakni membersihkan area sekitar bar dan memastikan bar display terpajang dengan baik, persiapan bahan dengan mengambil bahan-bahan yang dipesan dan menatanya di Seleriana Bar dan persiapan peralatan perlengkapan seperti jigger, shaker dan lain-lain

b. Tahap pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita

Tahap pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita dimulai dengan menyiapkan gelas margarita dalam keadaan bersih dan dingin, menyiapkan *slice of*

lime sebagai *garnish*, mengukur seluruh bahan menggunakan *jigger* dan memasukkan ke dalam blender, Memasukan ice cube, dan memasang garnish.

c. Tahap Penyajian

Tahap penyajian dari pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita adalah menyajikan minuman kepada tamu, dan menanyakan kepada tamu bagaimana rasa dari *cocktail* tersebut.

2. Hambatan dalam pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita oleh Bartender di The Kana Kuta Hotel.

Terdapat 2 hambatan dalam pembuatan Classic Cocktail Strawberry Margarita yakni bahan yang tidak lengkap yang disebabkan oleh stok *Tequila* yang terbatas serta Rasa minuman yang berubah. Hal ini dapat diantisipasi dengan menambah pesanan *Tequila* sesuai dengan perkiraan pembelian Classic Cocktail Strawberry Margarita dan memastikan bartender mengecek kualitas bahan setiap hari dengan melakukan prosedur *first in and first out* pada bahan-bahan, serta menyepakati standar takaran untuk *Tequila*.

B. Saran

Dari pengamatan yang dilakukan di The Kana Kuta Hotel khususnya pada Seleriana Bar. Maka dapat disarankan: Untuk mencegah hal tersebut, bartender menerapkan program *first in/first out* lebih baik, serta mengecek keadaan minuman setiap memulai shift dan melakukan pengulangan resep kembali. Selain itu bartender dapat membuat kesepakatan takaran *Tequila* agar rasa tidak berubah. sebaiknya kualitas dan stok bahan-bahan dalam pembuatan Classic Cocktail Strawberry

Margarita kualitas bartender dengan mengadakan pelatihan tentang minuman-minuman yang dijual di bar dan memotivasi bartender selalu dijaga. Hal ini bertujuan untuk menjaga kepuasan tamu. Serta melakukan peningkatan untuk menciptakan minuman *upselling* lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N. (2022). *Pariwisata Susur Sungai Banjarmasin Dengan Membangun Kebersamaan Antar Dosen dan Mahasiswa Pendidikan IPS*.
- Kellerman, Aliza.(2015). *The Mystery Behind Who Really Created The Margarita*. Dalam <https://tinyurl.com/y8le2bae> diakses pada 26 Maret 2020
- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017).*Hotel Room Devison Management*. Jakarta: Kencana.
- Fauizah, Siti. 2016. *Proffesional Pramusaji*. Yogyakarta: Andi.
- Oka, I Made Darma.(2016). *Buku ajar bartending*.Denpasar:Politeknik Negeri Bali.
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung, Jawa Barat: Penerbit Alfabeta.
- Oka, I Made Darma dan Nyoman Winia.2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramitha.