

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN
BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT
DENGAN KONSEP ZERO WASTE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Edik Sumardika

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN
BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT
DENGAN KONSEP ZERO WASTE



POLITEKNIK NEGERI BALI

Putu Edik Sumardika
NIM. 2115823265

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT DENGAN KONSEP ZERO WASTE

**Tugas Akhir inii diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Putu Edik Sumardika
NIM. 2115823265**

**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN
BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT
DENGAN KONSEP ZERO WASTE**

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra, M.Par
NIP. 196312312000031002

Pembimbing II,



A. A. Gd. Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom

Mengetahui
Kordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT DENGAN KONSEP ZERO WASTE

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh Dosen
Pembimbing dan Ketua Program Studi D-III
Perhotelan Politeknik Negeri Bali

Pada Kamis, 18 Juli 2024

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra.M.Par
NIP.196312312000031002

Pembimbing II,



A. A. G Putra Dwi Arthajaya,S,Si.,M.Kom
NIP

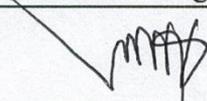
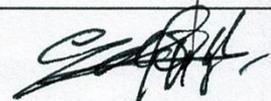
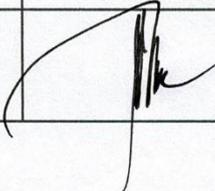
Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN MINUMAN
BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT
DENGAN KONSEP ZERO WASTE

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 18 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra. M. Par 196312312000031002	
Anggota	I Gede Adi Utamayasa, S.Pd, M.Hum NIP:	
Anggota	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd.,M.Hum NIP:	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali


Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 19901112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putu Edik Sumardika
NIM : 2115823265
Program Studi :DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN MINUMAN BARA – BARA OLEH BARTENDER DI HOTEL BISMA EIGHT DENGAN KONSEP ZERO WASTE

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2024
Yang membuat pernyataan,

(materai 10.000 dan tanda tangan basah)



Nama : Putu Edik Sumardika
NIm : 2115823265
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh Bartender di Bisma Eight dengan Konsep *Zero Waste* dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh Bartender di Bosma Eight dengan Konsep *Zero Waste* serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.par, selaku ketua jurusan pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd, M.Eng., selaku Kaprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Bapak I Made Alus Dharma Negara, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator PNB Gianyar yang telah memberi kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Drs. I Wayan Pugra, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Anak Agung Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si., M.Kom selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. I Ketut Weda Sugama, selaku General Manager di Bisma Eight yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. Bapak Arya selaku Food and Beverage Service Manager di Bisma Eight yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staf Bisma Eight yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
11. Bapak I Wayan Suka dan Ibu Ni Wayan Mardani selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.

12. Teman-teman Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat,dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Pengertian Hotel.....	6
B. Klasifikasi Hotel	6
C. Bar.....	8
D. Pengertian Bartender.....	10
E. Pengertian Fermentasi.....	10
F. Pengertian Distilasi	11
G. Pengertian Minuman	12
H. Pembuatan.....	12
I. Zerowaste.....	12
BAB III LANDASAN TEORI.....	14
A. Lokasi dan Sejarah Bisma Eight	14
B. Struktur Organisasi Bisma Eight.....	21
BAB IV PEMBAHASAN	25
A. Penyajian hasil observasi	25

B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	36
BAB V PENUTUP.....	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	38
DAFTAR PUSAKA	39
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	15
Tabel 3. 2 Restaurant dan Bar	16
Tabel 4. 1 Takaran bahan minuman	31
Tabel 4. 2 Resep cocktail	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Bisma Eight	14
Gambar 3. 2 Two Bedroom Villa.....	17
Gambar 3. 3 One Bedroom Villa	17
Gambar 3. 4 Canopy Suite	18
Gambar 3. 5 Garden Suite Room	19
Gambar 3. 6 Copper Kitchen & Bar	20
Gambar 3. 7 Pool pavilion	20
Gambar 3. 8 Mandala SPA.....	21
Gambar 3. 9 Gambar Struktur Organisasi Bisma Eight.....	22
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Bar	23
Gambar 4. 1 Persiapan Diri Bartender	26
Gambar 4. 2 Cutting Board	26
Gambar 4. 3 Knife.....	27
Gambar 4. 4 Boston Shaker	27
Gambar 4. 5 Jigger	28
Gambar 4. 6 Long Bar Spoon	28
Gambar 4. 7 Strainer	29
Gambar 4. 8 Ice Scoup	29
Gambar 4. 9 Rock Glass.....	30
Gambar 4. 10 Coaster.....	30
Gambar 4. 11 Mendinginkan Gelas	34
Gambar 4. 12 Mempersiapkan Shaker	34
Gambar 4. 13 Mencampur Minuman	35
Gambar 4. 14 Menyaring Minuman.....	35
Gambar 4. 15 Menambahkan Garnish	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.: Menyaring cairan probiotik	42
Lampiran 2.: Menuangkan cairan probiotik.....	42
Lampiran 3.: Mengecek kadar alkohol.....	43

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Destinasi wisata merupakan suatu wilayah geografis yang memiliki daya tarik tersendiri untuk dikunjungi wisatawan, salah satu destinasi yang paling populer di dunia ialah pulau Bali. Pulau Bali memiliki banyak daya tarik tersendiri mulai dari Alam, budaya dan serta Adat istiadat khas pulau Bali, Pulau Bali sering kali mendapatkan penghargaan di kanca internasional dalam bidang pariwisata. Selain dari objek wisata yang menjadi daya tarik bagi para wisatawan perlu adanya sarana pendukung pariwisata sebagai penunjang keberlangsungan pariwisata itu sendiri, seperti *hotel, restaurant, bar, spa* dan masih banyak lagi fasilitas pendukung pariwisata lainnya. Hotel merupakan salah satu komponen dari sektor pariwisata yang paling di minati wisatawan, maka tidak heran jika pemerintah Indonesia memberikan perhatian lebih pada sektor perhotelan dikarenakan menjadi salah satu penyumbang devisa tertinggi bagi negara.

Departemen Food and Beverage khususnya bar merupakan sarana dan fasilitas pelengkap hotel. Selain menyediakan makanan dan minuman pada perkembangannya bar juga memberikan sarana hiburan seperti atraksi *working flair* , maupun menampilkan atraksi pada saat proses pembuatan minuman berlangsung. Maka dari itu diperlukan pelayanan yang sebaik mungkin dari seorang bartender. *Embers restaurant* memiliki konsep *bar* yang santai dan juga menyenangkan, dimana para tamu yang memesan makanan dan minuman dapat

menyaksikan atraksi yang dilakukan oleh *bartender* saat pembuatan minuman yang dipesan dan akan dilayani langsung oleh *bartender*. Sehingga bar menjadi pusat *entertainment* dan *point of sales* yang mampu memberikan pemasukan yang besar bagi *departemen F & B service*,

Jenis minuman yang disajikan di *bar* Embers sangat beragam mulai dari *mocktail*, *cocktail*, *jus*, *beer*, *wine* dan juga *signature cocktail* dari *Embers restaurant* yaitu Bara – Bara. Minuman Bara – Bara ini dibuat dengan memanfaatkan keseluruhan buah nanas sebagai bahan pembuatan minuman *signature* *Embers restaurant*. Minuman Bara – Bara merupakan salah satu cocktail yang paling sering dipesan oleh tamu di karenakan minuman ini memiliki konsep dan penyajian yang sangat unik yaitu memanfaatkan keseluruhan dari buah nanas sebagai bahan dasar pembuatan minuman, dimulai dari fermentasi kulit buah nanas menggunakan bantuan gula merah sebagai media untuk menciptakan bakteri untuk mendapatkan *pineapple probiotik* dan kemudian *pineapple* akan disaring terlebih dahulu untuk memisahkan sisa kulit nanas, kemudian akan di *distilasi* menggunakan bantuan alat distilasi tujuannya untuk memisahkan antara kandungan air dan alkoholnya untuk mendapatkan *pineapple moonshine* sebagai bahan utama pembuatan minuman Bara - Bara. Kemudian untuk buahnya dijadikan *garnish* dengan cara diblender terlebih dahulu kemudian akan ratakan agar menjadi lapisan tipis dan kemudian di *dehydrated* menggunakan mesin *dehydrator*. Kemudian sebagian sisa dari kulit nanas yang tidak dijadikan *pineapple probiotik* akan dikeringkan di oven agar menjadi *pineapple* kering, kemudian akan dihaluskan menggunakan blender sehingga terciptanya *pinneappel charcoal* sebagai bahan

coloring pada minuman *Signature Bara – Bara*. Selain itu ditambahkan juga *hazelnut* sirup sebagai bahan pelengkap minuman ini. Dengan melihat minuman ini diantara minuman yang dibuat di *food & beverage department*, Minuman ini yang paling banyak dipesan oleh tamu dikarenakan rasanya yang terasa manis, asam dan serta segar karena hasil dari proses fermentasi.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk membahas tentang “Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh Bartender di Hotel Bisma Eight Dengan Konsep *Zero Waste*”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam Laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Prosedur Pembuatan Minuman Bara – Bara Oleh *Bartender* di Hotel Bisma Dengan Konsep *Zero Waste*?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi oleh *Bartender* saat proses pembuatan minuman Bara – Bara di Bisma Eight ?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

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

1. Tujuan Penulisan
 - a. Tugas Akhir ini digunakan untuk mengetahui Prosedur Pembuatan Minuman Bara – Bara Oleh *Bartender* di Hotel Bisma Eight
 - b. Untuk mengetahui apa saja hambatan yang di hadapi oleh *Bartender* saat proses Pembuatan Minuman Bara – Bara di Hotel Bisma Eight

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Mahasiswa

- 1). Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
- 2). Untuk meningkatkan kemampuan, wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai penerapan standar prosedur pelayanan

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1). Sebagai sumber referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan penulisan ini bisa digunakan untuk menambah ilmu, wawasan serta pengetahuan mengenai penerapan standar prosedur pelayanan.
- 2). Sebagai sumber referensi bagi Mahasiswa dalam pembuatan Tugas Akhir dan sebagai salah satu referensi bagi pembaca yang ingin menambah pengetahuan tentang prosedur pembuatan minuman Bara - Bara

c. Bagi Perusahaan

Sebagai referensi bagi pihak hotel untuk meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu terkait pembuatan minuman Bara – Bara oleh *Bartender* agar lebih baik kedepannya, sehingga mampu memberikan hasil yang terbaik.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir yaitu sebagai berikut:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Wawancara

Untuk menambah informasi maka penulis melakukan metode ini dengan wawancara langsung dengan *Supervisor* atau *Bartender* yang terkait dengan Pembuatan Minuman Bara – Bara.

b. Metode Observasi

Melakukan Observasi dilakukan untuk memperoleh dan mengetahui prosedur pembuatan minuman Bara – Bara di *Embers restaurant* dengan cara terjun langsung serta mencatat semua hal yang berkaitan dengan hasil observasi

c. Studi Kepustakaan

Penulis mempelajari literatur dan membaca buku – buku yang berkaitan dengan penulisan Tugas Akhir.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penulisan ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, yaitu menggambarkan hasil data dan teknik yang digunakan dalam penulisan ini yaitu teknik wawancara dan observasi.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisa informal yaitu dengan penjelasan – penjelasan atau uraian kata kata biasa.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan pada bab IV mengenai pembuatan Minuman Bara – Bara oleh *Bartender* di Bisma Eight dengan konsep *Zero Waste* dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh *Bartender* di Bisma Eight dengan konsep *Zero Waste* dibagi menjadi beberapa tahapan, yaitu:
 - a. Tahap persiapan dibagi menjadi 4 tahapan yaitu mulai dari tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap persiapan peralatan dan perlengkapan
 - b. Tahap pembuatan

Dalam proses pembuatan minuman Bara – Bara terdapat beberapa komponen yang harus disiapkan oleh seorang bartender yaitu bahan utama itu sendiri, bahan pelengkap dan bahan tambahan.
 - c. Tahap penyajian

Minuman Bara – Bara di Bisma Eight Ubud biasanya disajikan untuk *happy hour* maupun minum saat *lunch* maupun *dinner* di *Restaurant* Bisma Eight Ubud.
2. Hambatan -hambatan saat Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh *Bartender* di Bisma Eight dengan konsep *Zero Waste* yaitu:
 - a. Di saat tamu ramai sering kekurangan alat seperti *shaker*, *long bar spoon* dan *strainer*.

- b. Fermentasi dari kulit buah *pineapple*, saat melakukan *fermentasi* membutuhkan suhu yang stabil serta lamanya proses *fermentasi* berkisar anatar 10 sampai 14 hari

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan guna meningkatkan kualitas hasil produksi dan pengolahan minuman di Bisma Eight.

1. Disaat tamu ramai stok alat dan bahan minuman diperbanyak , seperti alat shaker, long bar spoon, strainer.
2. Dan saat tamu ramai stok bahan minuman berupa hasil fermentasi dari buah nanas diperbanyak.

DAFTAR PUSAKA

- Berlian, Z., Aini, F., & Ulandari, R. (2016). Evaluation of the alcohol content of white sticky rice and cassava through fermentation with different yeast doses. *Jurnal Biota*, 2(1), 106–111.
- Herlinawati, S. (2008). Kinerja Merek Minuman Ringan Bersoda Di Kota Bandung. *Undergraduate Thesis, Universitas Kristen Maranatha.*, 5(1983), 39–40.
<http://repository.maranatha.edu/18785/>
- Insani, Y. D., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Kajian Pariwisata*, 2(1), 13–28.
<http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/297>
- Prayitno, S., Marsudi, Bambang Sudjasta, Damora, & Rhakasywi. (2018). Penanggulangan Sampah Organik Di Pondok Yayasan Minhajjushshobiriin Kelurahan Cibubur Kecamatan Ciracas. *Seminar Nasional ...*, 1(1).
<https://conference.upnvj.ac.id/index.php/pkm/article/view/16%0Ahttps://conference.upnvj.ac.id/index.php/pkm/article/download/16/15>
- Putra, R. S. (2019). *Peran kerja cook ...* 1–19.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventoryperalatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.
- Taufiq Hidayat, S. S. (2014). Teknologi Pengolahan Limbah. *Jurnal Teknologi Pengelolaan Limbah*, 17(2), 44–51.

Bagyono. (2014). *Pengetahuan Dasar Pariwisata Dan Prehotelan*. Bandung: Alfabeta.

Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Jakarta: Kencana.

Imron, M. 2019. *What is Zero Waste?*. <https://zerowaste.id/zero-waste-lifestyle/what-is-zero-waste-anyway/>

Katsigris, Costas dan Thomas, Chris. 2007. *Design and Equipment for Restaurant and Foodservice*. Wiley

Kurniawati, R. 2020. "Sosialisai NTB *Zero Waste* Melalui Literasi Digital". *Jupiter*, 17(1):46-60, <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jupiter/article/view/11313>

Mccabe, W.,Smith, J . and Harriot, P.(2003): *Unit Operations of Engineering*, M cgraw-Hill Education

Mustiadi, L., Astuti, S., & Purkuncoro, A. E. (2020). *Buku Ajar Distilasi Uap dan Bahan Bakar Pelet Arang Sampah Organik*.

Prakoso, P. A. (2017). *Front office praktis*. Gava Media

Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). *Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak*. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 69-77.

Sanlier N, Gokcen BB, Sezgin AC. 2017. *Health benefits of fermented foods*. *Food Sciences Nutrition*. 59(3): 1-22. <https://doi.org/10.1080/10408398.2017.1383355>

Wiantara,I.G.N . (2016). *Bartending & Mixiologi*. Yogyakarta: ANDI. <http://kindredcocktails.com/review/craf-cocktail-making-theor-and-structure-acidity>

Wiantara, W. I. S., Hendriyani, I. G. A. D., & Pranadewi, P. M. A. (2020). *Minat B eli Konsumen terhadap Produk Minuman Bubble Tea-Xi Bo Ba Jimbaran-Bali*. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 1-14.

Yanuartono, Y., Indarjulianto, S., Purnamaningsih, H., Nururrozi, A., & Raharjo, S . (2019). *Fermentasi: metode untuk meningkatkan nilai nutrisi jerami p adi*. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(1), 49-60.