

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH
OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Bagus Segara Harta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH
OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Bagus Segara Harta
NIM.2115823269**

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

TUGAS AKHIR
PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH
OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini di usulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di program studi DIII perhotelan Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Bagus Segara Harta
NIM.2115823269

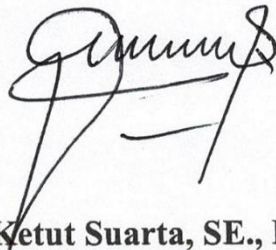
PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para dosen pembimbing dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada tanggal 18 Juli 2024

Pembimbing I,



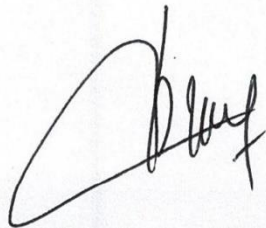
**I Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002**

Pembimbing II,



Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par.

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



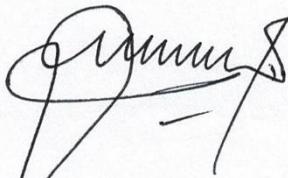
**Kadek Dwi Pradnyani Novianti, SPd.,M.Eng
NIP 199011112022032009**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT

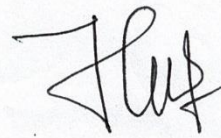
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para dosen pembimbing dan ketua jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali pada tanggal 18 Juli 2024.

Pembimbing I,



I/Ketut Suarta, SE., M.Si.
NIP. 196309151990031002

Pembimbing II,



Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par.

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

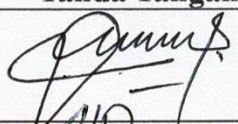
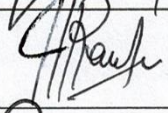
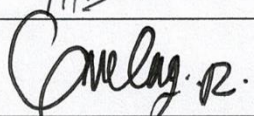


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

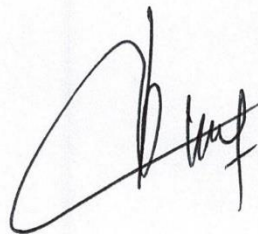
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 18 juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suarta,SE.,M.SI NIP.196309151990031002	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita,SPd.,M.Pd	
Anggota	Gilang Ramadan,S.Pd.,M. Tr.Par	

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Bagus Segara Harta
NIM : 2115823269
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT

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.

Gianyar, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Bagus Segara Harta
NIM : 2115823269
PS : DIII Perhotelan Jurusan
Pariwisata Politeknik
Negeri Bali.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Pembuatan Minuman Ubud Raya *Splash* Oleh *Bartender* Di Ubud Raya Resort sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Tujuan pembuatan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Dr Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia, 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 DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selalu koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., selaku koordinator prodi di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

7. I Ketut Suarta, SE., MSi. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan praktik kerja lapangan ini .
8. Dwi Reni Mahaputri, S.Par., M.Par. selaku Dosen pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun tugas akhir ini.
9. Enjam Ahmed, CHM selaku General Manager di Ubud Raya Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
10. Desak Ayu Septiari selaku Food and Beverage Service Manager di Ubud Raya Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh staf Ubud Raya Resort yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
12. Bapak I Wayan Badra dan Ibu Nyoman Sudiani selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.
13. 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, Kecamatan Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali, Kampus Gianyar.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan	3
D. Metode Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. <i>Food and Beverage</i> Departemen.....	6
B. <i>Bar</i>	7
C. <i>Bartender</i>	12
D. Resep	13
E. Minuman.....	14
F. Ubud Raya Splash.....	19
G. Pengertian Pembuatan	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A. Lokasi dan Sejarah Ubud Raya Resort.....	21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Ubud Raya Resort.....	22
C. Struktur Organisasi Ubud Raya Resort	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Penyajian hasil observasi	31
B. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Minuman Ubud Raya <i>Splash</i> oleh <i>Bartender</i> di Ubud Raya Resort Serta Cara Menanganinya	47
BAB V PENUTUP.....	49

A. Simpulan	49
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	29
Tabel 3.2 Restoran	29
Tabel 3.3 Bahan Minuman Ubud Raya <i>Splash</i>	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Ubud Raya Resort.....	27
Gambar 3.2 <i>Two Bedroom</i>	31
Gambar 3.3 <i>Supperior One Bedroom</i>	31
Gambar 3.4 <i>Deluxe One Bedroom</i>	32
Gambar 3.5 <i>Three Bedroom</i>	33
Gambar 3.6 <i>Restaurant and Bar</i>	33
Gambar 3.7 <i>Tirha Spa</i>	34
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Ubud Raya Resort.....	35
Gambar 3.9 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Departement</i>	36
Gambar 4.1 <i>Bartender</i> di Ubud Raya Resort.....	35
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	35
Gambar 4.3 <i>Knife</i>	36
Gambar 4.4 <i>Shaker</i>	36
Gambar 4.5 <i>Jigger</i>	37
Gambar 4.6 <i>Long Bar Spoon</i>	37
Gambar 4.7 <i>Ice Scoop</i>	38
Gambar 4.8 <i>Colline Glass</i>	39
Gambar 4.9 <i>Coaster</i>	39
Gambar 4.10 <i>Straw</i>	40
Gambar 4.11 Menyiapkan alat dan bahan.....	41
Gambar 4.12 Menyiapkan <i>jigger</i>	41
Gambar 4.13 Menyiapkan <i>shaker</i>	42
Gambar 4.14 Memasukan <i>Stroberry</i>	42
Gambar 4.15 Menggunakan Tehnik <i>Muddling</i>	43
Gambar 4.16 Menuangkan <i>Rum</i>	43
Gambar 4.17 Menuangkan <i>Lime Juice</i>	44
Gambar 4.18 Bartender Memasukan <i>Ice Cube</i> Secukupnya.....	44
Gambar 4.19 Bartender Mengocok <i>Shaker</i>	45

Gambar 4.20 Menyiapkan <i>Collin Glass</i> lalu menambahkan <i>Ice cube</i>	45
Gambar 4.21 Mencicipi Minuman yang di buat dan menuangkan kedalam <i>glass</i>	46
Gambar 4.22 Menuangkan <i>Soda Water</i> ke dalam <i>Glass</i>	46
Gambar 4.23 Membuat <i>Garnish</i> dengan <i>Strobery</i>	47
Gambar 4.24 Memberikan <i>Garnish</i> dan Meletakkan <i>Straw</i>	47
Gambar 4.25 Ubud Raya <i>Splash</i>	48

DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1 Proses pembuatan Ubud Raya *Splash*

Gambar 2 *Prepare Garnish*

Gambar 3 Minuman Ubud Raya *Splash*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali merupakan destinasi wisata yang dikunjungi oleh wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Pulau Bali memiliki daerah-daerah yang memiliki potensi wisata seperti potensi wisata alam, budaya dan buatan yang menarik bagi wisatawan yang berkunjung. Salah satu daerah di Pulau Bali yang menarik bagi wisatawan yang berkunjung adalah kawasan pariwisata Ubud. Kawasan pariwisata Ubud memiliki daya tarik wisata alam. Kawasan pariwisata Ubud merupakan salah satu daerah yang strategis.

Potensi wisata alam yang dimiliki kawasan pariwisata Ubud didukung pula dengan wilayah yang strategis dan dengan adanya usaha akomodasi yang berkembang di kawasan pariwisata Ubud. Salah satu usaha akomodasi tersebut adalah resort. Resort adalah suatu perusahaan yang dikelola pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan jumlah yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus. Salah satu resort yang ada di kawasan pariwisata Ubud adalah Ubud Raya Resort.

Ubud Raya Resort merupakan salah satu hotel bintang empat yang berada ditengah desa yang berlokasi di Banjar Sindu, Desa Sayan, kecamatan Ubud, kabupaten Gianyar, Akomodasi yang satu ini memiliki daya Tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah pedesaan yang masih kental dengan adat isi adatnya. Ubud Baya Resort memiliki keunikan karna tempatnya terletak di tengah desa dan bangunan klasik has desa menggabungkan akomodasi mewah dalam pemandangan Garden asri dan juga barbagai fasilitas yang dapat mendukung kebutuhan tamu seperti, kamar, restoran, *spa*, dan fasilitas pendukung lainnya. Beberapa departemen yang berkontribusi dalam kelancaran operasional seperti departemen *Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Sales and Marketing, Accounting, Human Resource, Engeneering* dan *Security*. *Food and Beverage departement* merupakan salah satu *departemen* yang memiliki kontibusi yang besar terhadap operasional resort, *food and beverage* merupakan sumber pendapatan terbesar kedua di resort.

Ubud Raya Splash merupakan salah satu minuman *cocktail* yang banyak dipesan oleh tamu di *Bar and Restaurant Ubud Raya Splash* dilihat dari *captain order* atau *slip order* disetiap harinya sehingga membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menyegarkan dan menggugah selera tamu untuk meminumnya.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Proses Pembuatan Minuman Ubud Raya *Splash* Oleh *Bartender* di Ubud Raya Resort.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pembuatan Ubud Raya *Splash* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant* Ubud Raya Resort?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* Oleh *Bartender* Di *Bar and Restaurant* Ubud Raya Resort?

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan
Tujuan Penulisan Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:
 - a. Untuk mengetahui pembuatan Minuman Ubud Raya *Splash* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant* Ubud Raya Resort.
 - b. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Minuman Ubud Raya *Splash* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant* Ubud Raya Resort.

2. Manfaat

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2) Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang *bar* khususnya pada pembuatan minuman Ubud Raya *Splash*

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman *cocktail* Ubud Raya *Splash*.

c. Perusahaan

- 1) Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Ubud Raya Resort khususnya *bar* untuk memberikan kualitas produksi minuman yang lebih baik kepada tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut:

a. Observasi

Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Ubud Raya Resort.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan I Gede Adnyana, selaku *Bartender* guna menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini.

c. Studi Kepustakaan

Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah mengenai Pembuatan Minuman Ubud Raya *Splash* di *Bar and Restaurant* Ubud Raya Resort.

2. Metode Analisis Data

Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah mengenai Pembuatan Minuman Ubud Raya *Splash* di *Bar and Restaurant* Ubud Raya Resort.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis yaitu teknik formal yaitu teknik penyajian data berupa tanda, gambar, dan tabel. Teknik informal yaitu teknik penyajian data dengan menggunakan kata-kata yang apabila dibaca dapat mudah dipahami.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian diatas dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* oleh *Bartender* di Ubud Raya Resort dapat disimpulkan dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* oleh *bartender* di Ubud Raya Resort terdapat tahapan – tahapan yang harus dilakukan yaitu:
 - a. Tahap persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan. Tahap pelaksanaan yang meliputi:
 - b. pembuatan minuman Ubud Raya *Splash*, tahap akhir di tahap ini seorang *bartender* melakukan pembersihan di area *bar* serta melakukan pemeriksaan persediaan bahan Ubud Raya *Splash* dan semua tahap dilakukan dengan baik.
2. Adapun kendala yang dihadapi serta solusi dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* antara lain:
 - a. Kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan dan kerusakan terhadap bahan minuman serta terjadinya keterlambatan pengiriman barang yang di pesan. Hambatan ini dapat di atasi dengan cara seorang *bartender* harus melakukan pengecekan barang secara berkala setiap harinya. Selain itu pihak *purcacing* seharusnya membantau pengiriman barang dan menghubungi pihak *supplier* agar tidak terjadi keterlambatan dalam pengiriman barang dan *purcacing* harus lebih berhati-

- b. hati dalam menerima barang atau memilih barang agar barang yang kita pesan itu tidak mudah rusak dan bisa di pakai dalam waktu panjang.
- c. Kurangnya *equitment* dan *bar utensil* yang memadai seperti *equipment* dan *bar utensil* yang kurang *proper* atau sudah tidak layak untuk di gunakan. Hal ini disebabkan banyak hal seperti kecerobohan *team* yang kurang bisa menjaga *equipment* dan *bar utensil*. Permasalahan ini bisa di atasi dengan Bersama-sama menjaga dengan baik *equipment* dan *bar utensil* yang di miliki agar tidak cepat rusak serta memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equitmen* dan *bar utensil* untuk menunjang kegiatan oprasional.
- d. Keterbatasan sumber daya manusia di bagian bartender. Dimana di *bar* ubud raya resort tidak memiliki *bartender* tetap, akan tetapi seorang *Food and Beverage service* akan merangkap langsung menjadi seorang *bartender* ata bisa di bilang *buttlar* hanya di bagian *Food and Beverage service* dan *bartender* saja. Dimana hal ini tentu saja sangat menjadi hambatan bagi operasional, hambatan ini dapat di atasi dengan cara menambahkan *bartender* yang memang menguasai di bidangnya agar kegiatan oprasional dapat berjalan dengan lancar

B. Saran

Dalam pembuatan Ubud Raya *Splash* oleh *bartender* di Ubud Raya Resort terdapat beberapa saran yang penulis sampaikan yaitu:

- a. Bagi perusahaan untuk mengurangi terjadinya kekurangan bahan, untuk senior harus melakukan pengecekan barangbahan minuman yang masih tersedia supaya stoknya tidak cepat habis.
- b. Bagi *Food and Beverage service* adalah selalu memeriksa bahan-bahan yang akan digunakan apakah layak untuk digunakan dalam pembuatan untuk menghindari adanya *complain* dari tamu.
- c. Perusahaan harus mencari pegawai *bartender* tetap agar *food and beverage service* bisa fokus ke menejement nya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayunda, T. (2024). *Pengertian Pembuatan Menurut Para Ahli: Proses Kreatif yang Menghasilkan Sesuatu dengan Jutaan Kemungkinan*. TambahPinter.Com.
- Decent, J. (2018). *Aktivitas Trainee pada Departemen F&B Produk dan Pelayanan di Grand Clarion Kendari*.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Deepublish.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Grasindo.
- Maharini, U. (2024). *Pengertian Pembuatan Menurut Para Ahli*. Viktolia.
- Nugraheni, R. S. (2017). *Perilaku konsumsi minuman dalam kemasan di kalangan mahasiswa universitas katolik soegijapranata semarang*.
- 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.
- Sungkawa, K., Wibowo, R., & Mauludin, M. P. (2024). Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer. *Jurnal Nawasena*, 3(1).
- Vialli, R. O. (2016). *Substitusi Buah Naga Sebagai Pengganti Cranberry Juice Dalam Pembuatan Cocktail Cosmopolitan*.
- Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology: Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol, maupun Nonalkohol hingga Aturan - Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya* (E. Risanto, Ed.; Edisi I). Penerbit : ANDI.