

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER**  
**PADA KAUKAU RESTAURANT**  
**DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Dwina Andewi**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER**  
**PADA KAUKAU RESTAURANT**  
**DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Dwina Andewi**

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

**TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER**  
**PADA KAUKAU RESTAURANT**  
**DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Dwina Andewi**  
**2115823226**

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

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER PADA KAUKAU RESTAURANT DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya di Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Ni Kadek Dwina Andewi  
2115823226**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER**  
**PADA KAUKAU RESTAURANT**  
**DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing  
dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali  
pada Jumat, 26 Januari 2024

Pembimbing I,



**Dra. Made Ruki, M.Par**  
**NIP. 196210061990102001**

Pembimbing II,



**I Wayan Yastika, S.Pd, M.Pd.**  
**NIP.-**

Mengetahui  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER**  
**PADA KAUKAU RESTAURANT**  
**DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing  
dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
Pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



**Dra. Made Ruki, M.Par**  
**NIP. 196210061990102001**

Pembimbing II,



**I Wayan Yastika, S.Pd, M.Pd.**  
**NIP.-**

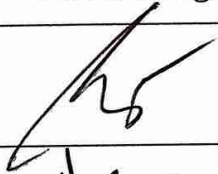


Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER**  
**PADA KAUKAU RESTAURANT**  
**DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh Penguji dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

	<b>Nama Tim Penguji</b>	<b>Tanda Tangan</b>
<b>Ketua</b>	Dra. Made Ruki, M.Par NIP. 196210061990102001	
<b>Anggota</b>	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom. NIP. 198601062023212043	
<b>Anggota</b>	Made Nova Buanaputra, SST.Par., M.Par NIP. -	

Mengetahui  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan  
Politeknik Negeri Bali



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

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Kadek Dwina Andewi  
NIM 2115823226  
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

### **PEMBUATAN KAUPPUCINO OLEH BARTENDER PADA KAUKAU RESTAURANT DI HOTEL ARKAMARA DIJIWA UBUD**

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, 15 Juli 2024  
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Kadek Dwina Andewi  
NIM 2115823226  
Program Studi : D-III Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan Kauppucino Oleh Bartender Pada Kaukau Restaurant di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Kauppucino pada Kaukau Restaurant di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak ditemui 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 yang sebesar - besarnya kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST. Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan 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 untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Ketua Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

6. Dra. Made Ruki, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. I Wayan Yastika, S.pd, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ni Putu Eva Destriana, selaku Training Manager/Human Resource Manager Arkamara Dijiwa Ubud yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel serta membantu dalam mengumpulkan informasi yang penulis gunakan untuk penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh Staff Arkamara Dijiwa Ubud yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Bapak I Made Bawa dan Ibu Ni Made Doni, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Januari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>6</b>
A. Hotel.....	6
B. Food and Beverage Service.....	7
C. Restoran.....	8
D. Bar.....	9
E. Bartender .....	11
F. Kopi.....	12
G. Resep.....	13
H. Pembuatan .....	13
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>15</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Arkamara Dijiwa Ubud .....	15
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Arkamara Dijiwa Ubud .....	17
C. Struktur Organisasi Arkamara Dijiwa Ubud.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
A. Penyajian Hasil Observasi.....	31
B. Kendala Yang Dihadapi Dan Solusinya.....	41
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>42</b>
A. Simpulan.....	42
B. Saran.....	43

**DAFTAR PUSTAKA**  
**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar .....	17
Tabel 3.2 Restoran dan Bar.....	18
Tabel 3.3 Venue.....	19

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Arkamara Dijiwa Ubud.....	15
Gambar 3.2 Suite Room .....	20
Gambar 3.3 Arkamara Suite Jungle.....	21
Gambar 3.4 Arkamara Pool Terrace .....	22
Gambar 3.5 One Bed Room Pool Villa.....	22
Gambar 3.6 Two Bed Room Pool Villa .....	23
Gambar 3.7 Royal Pool Villa .....	24
Gambar 3.8 Kaukau Restaurant .....	25
Gambar 3.9 Main Infinity Swimming Pool.....	25
Gambar 3.10 Meeting Room .....	26
Gambar 3.11 Kamalini Spa.....	26
Gambar 3.12 Amara Gift Shop .....	27
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Food and Beverage Division.....	28
Gambar 3.14 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Department.....	29
Gambar 4.1 Coffee machine .....	33
Gambar 4.2 Coffee grinder.....	33
Gambar 4.3 Portafilter.....	34
Gambar 4.4 Tamper.....	34
Gambar 4.5 Milk Jug.....	35
Gambar 4.6 Cup coffee and saucer .....	35
Gambar 4.7 Tea spoon.....	35
Gambar 4.8 Biji kopi.....	36
Gambar 4.9 Susu segar/ <i>fresh milk</i> .....	36
Gambar 4.10 Activated coconut charcoal powder.....	37
Gambar 4.11 Penyajian Kauppucino dengan <i>sugar bowl</i> .....	41

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Struktur Organisasi Perusahaan

Lampiran 2 Keterangan Mesin Kopi

Lampiran 3 Lembar Bimbingan Tugas Akhir

# **BABI PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang**

Arkamara Dijiwa Ubud merupakan salah satu hotel bintang lima di daerah Ubud yang terinspirasi oleh keharmonisan desa tradisional Bali. Arkamara Dijiwa Ubud berlokasi di Jalan Katik Lantang, Singakerta, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali dan difasilitasi dengan akomodasi kamar, *lobby*, restoran dan bar, spa, kolam renang, *rooftop and pavillion* serta *gift shop* yang bisa dikunjungi untuk membeli oleh-oleh. Kegiatan operasional dari Arkamara Dijiwa Ubud didukung oleh kerjasama dari seluruh departemen hotel seperti Front Office Department, Sales and Marketing Department, Food and Beverage Department, Housekeeping Department, Accounting Department, Engineering Department dan Security.

Kauppucino merupakan *signature coffee* dari Kaukau Restaurant dimana menu ini menjadi daya tarik tersendiri karena kauppucino tidak terdapat di restoran lainnya. Hal yang menjadikan Kauppucino unik yakni dibuat dengan campuran espresso dan activated coconut charcoal powder serta susu (*steam milk*) memberikan perpaduan rasa baru yang unik dan lebih ringan dari pada cappucino. Tampilan Kauppucino yakni hitam dari activated coconut charcoal powder dan dipadu dengan *latte art* berwarna putih menjadikannya tampak elegan. Nama Kauppucino diambil dari gabungan nama “Kaukau” dan “Cappucino” yang menjadikan Kauppucino sebagai *signature coffee* yang serasi dan identik dengan nama restoran itu sendiri yakni Kaukau Restaurant. Pembuatan Kauppucino menggunakan kualitas kopi dan pemilihan susu yang masih segar (menggunakan



bahan pilihan dengan kualitas yang baik) dengan menggunakan mesin kopi dan mesin grinder.

Komponen isi dari Kauppucino terdiri atas sepertiga shot espresso yang dicampurkan dengan *activated coconut charcoal powder*, sepertiga susu panas, dan sepertiga busa susu. Agar mendapatkan hasil Kauppucino yang lezat, bartender harus memperhatikan elemen terpenting yaitu tekstur dan temperatur susu sekaligus juga kualitas shot espresso dengan *activated coconut charcoal powder* yang digunakan sebagai bahan utama. Kopi espresso adalah jenis kopi yang dihasilkan dari pengestrakan biji kopi yang sudah di haluskan dengan menyemburkan air panas di bawah tekanan tinggi (menggunakan *coffee machine*). Bartender juga akan menuangkan kreativitas dengan membuat sebuah latte art untuk mempercantik tampilan Kauppucino contohnya latte art dengan bentuk tulip, hati, angsa dan lain sebagainya. Pembuatan latte art itu sendiri harus memperhatikan dari tekstur busa/*foam* susu hasil dari steamer yang menggunakan uap panas dan menggunakan teknik penuangan susu dengan cara mengatur kemiringan cangkir perlahan yang dipadukan dengan bentuk yang ingin dibuat oleh bartender.

Tugas akhir yang terkait dengan uraian judul tugas akhir ini tercantum pada “Prosedur Pembuatan Cappucino Matcha di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen” dan yang kedua dengan judul “Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Teja Prana Bisma Ubud”. Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk menyusun proposal tugas akhir dengan mengangkat judul Pembuatan Kauppucino Oleh Bartender Pada Kaukau Restaurant Di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka rumusan masalah yang akan dibahas pada penyusunan proposal tugas akhir ini adalah :

1. Bagaimanakah pembuatan Kauppucino oleh bartender pada Kaukau Restaurant di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud?
2. Apa saja kendala yang dihadapi oleh bartender dalam pembuatan Kauppucino pada Kaukau Restaurant di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir**

Adapun tujuan dan manfaat dari penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan Kauppucino Oleh Bartender Pada Kaukau Restaurant Di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud adalah sebagai berikut :

### 1. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pembuatan Kauppucino oleh bartender pada Kaukau Restaurant di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud.
- b. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi oleh bartender dan solusinya dalam pembuatan Kauppucino pada Kaukau Restaurant di Arkamara Dijiwa Ubud.

### 2. Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk :

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat menyelesaikan program studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2) Sebagai pedoman dalam penerapan teori dan praktik yang didapatkan selama belajar di Jurusan Pariwisata kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dengan apa yang didapat selama melaksanakan Praktik Kerja Lapangan di Arkamara Dijiwa Ubud.
- 3) Untuk menambah wawasan dan juga pengetahuan penulis dalam dunia pariwisata.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide dan konsep pengetahuan yang didapat selama melaksanakan PKL.
- 2) Sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dalam bidang food and beverage service.

c. Bagi Perusahaan

Penulisan tugas akhir ini bermanfaat bagi hotel Arkamara Dijiwa Ubud sebagai bahan masukan terkait kualitas pembuatan di Kaukau Restaurant, khususnya mengenai kualitas produk yang menjadi ciri khas atau *signature* dari restoran ini.

#### **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

##### 1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penulisan laporan tugas akhir ini adalah :

- a. Metode Observasi, yaitu suatu metode dan teknik penulisan data dengan mengamati, belajar dan terjun secara langsung kedalam industri perhotelan melalui praktik kerja lapangan di Food and Beverage Service Department Arkamara Dijiwa Ubud.
- b. Metode Wawancara, yaitu suatu metode dan teknik pengumpulan data dengan melakukan wawancara secara langsung dengan koresponden atau narasumber di food beverage service department.
- c. Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode dan teknik pengumpulan data dengan melakukan literasi atau kegiatan membaca melalui beberapa media yang relevan seperti buku-buku mengenai industri pariwisata, majalah ataupun artikel yang terpercaya di internet.

##### 2. Metode Analisis dan Penyajian Data

Metode analisis dan penyajian data yang penulis gunakan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Teknik analisis deskriptif kualitatif adalah suatu teknik atau metode analisis dengan memaparkan masalah dan menggunakan data - data yang diperoleh selama praktik kerja lapangan di Food and Beverage Service di Arkamara Dijiwa Ubud.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembuatan Kauppucino dapat dikatakan bahwa Kauppucino merupakan salah satu menu yang unik karena menggunakan perpaduan cappucino dan activated coconut charcoal powder sehingga menciptakan rasa baru yang unik dan gurih. Pembuatan Kauppucino oleh bartender pada Kaukau Restaurant di Hotel Arkamara Dijiwa Ubud dapat diuraikan dalam tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penyajian.

Sebelum memulai pembuatan Kauppucino seorang bartender yang bertugas harus melakukan tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, lingkungan kerja, alat dan bahan yang digunakan yang bertujuan untuk memberikan pelayanan yang terbaik untuk para tamu. Selanjutnya pada tahap pembuatan Kauppucino terdiri dari beberapa proses dimulai dari proses pembuatan espresso hingga pembuatan *foam* susu yang menjadi ciri khas secangkir cappucino. Bartender harus memperhatikan teknik pembuatan espresso dan suhu pembuatan *foam* susu yang baik sehingga menghasilkan Kauppucino yang enak dan berkualitas. Tahap yang terakhir yaitu tahap penyajian dimana Kauppucino disajikan dengan memberikan saucer pelengkap dari coffee cup atau gelas kopi dan juga tea spoon yang akan digunakan untuk mengaduk serta dilengkapi dengan sugar bowl yang biasanya berisi white sugar, brown sugar dan creamer.

Selama tahap pembuatan Kauppucino bartender menghadapi kendala seperti gagal terbentuknya *foam* susu karena kesalahan teknik pada saat *steaming* susu dan

menghasilkan suhu susu yang terlalu panas. Cara mengatasinya yaitu bartender harus memperhatikan prosedur pembuatan *foam* susu dan penggunaan alat yang benar serta memperhatikan tingkat suhu susu pada proses *steaming* agar tidak melebihi 65 derajat celcius.

## **B. Saran**

Adapun saran mengenai pembuatan Kauppucino pada Kaukau Restaurant yang bisa penulis sampaikan yaitu :

1. Bartender harus memperhatikan tahap pembuatan Kauppucino mulai dari persiapan alat dan bahan, proses pembuatan serta teknik penyajian sehingga mampu menghasilkan produk kopi Kauppucino dengan rasa yang berkualitas dan memberikan kepuasan kepada tamu.
2. Seorang bartender harus memahami setiap teknik pembuatan Kauppucino agar proses pembuatan Kauppucino berlangsung dengan baik dan pada saat proses *steaming* dapat menghasilkan tekstur *foam* yang sesuai untuk pembuatan *latte art* yang cantik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*. Depok:Kencana.
- Chandra, W., Maryaningsih, M., & Arliando, Y. (2022). An Application Of Case-Based Reasoning Method In Selection Of Food Recipes Based On Ingredients. *Jurnal Komputer, Informasi dan Teknologi*, 2(1), 213–228.
- Departemen Pendidikan Nasional, P. B. (2008). *Kamus Bahasa Indonesia*. Pusat Bahasa.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu*. Yogyakarta:Deepublish.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya:Paramita.
- Pesik, M. U., Permana, D. E., & Towoliu, B. I. (2018). *Modul Praktik Bar*. Manado:Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Manado.
- 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.
- Sinaga, F. (2018). *Restoran dan Kegiatannya*. Yogyakarta:Andi.
- Sumarsono, D. (2015). *Semua Orang Bisa Menjalankannya : Luar Biasa Restoran Di Indonesia*. Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wahyuni, I. A. P. P. S., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(1), 20–28.
- Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta:Andi.
- Wibowo, B. S., & Widodo, T. (2020). Task Implementation of Bartender in Molecule Gastro Bar Novotel Pekanbaru City. *Journal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 7(2), 1–15.
- Yuda Ari Saputra, I Made. 2023. *Prosedur Pembuatan Cappucino Matcha Oleh Staff Barista Di Rantang Mama Coffee Bakery and Kitchen*. Gianyar : Politeknik Negeri Bali.