

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER
DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Indra Praditya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER
DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Indra Praditya
NIM.2115823278**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Indra Praditya
NIM.2115823278**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan koordinator
Program Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 18 Juli 2024

Pembimbing I,



I Ketut Suparta, S.H.,M.H.
NIP. 196608301992031003

Pembimbing II,



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIRD. 9900980622

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



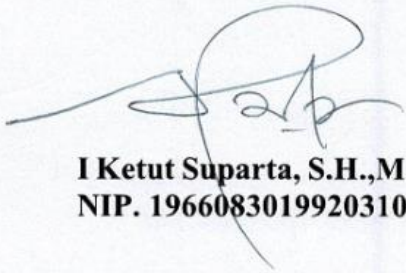
Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 18 Juli 2024

Pembimbing I,



I Ketut Suparta, S.H., M.H.
NIP. 196608301992031003

Pembimbing II,



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIRD. 9900980622

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali






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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 18 Juli 2024

| | Nama Tim Penguji | Tanda Tangan |
|----------------|--|---|
| Ketua | I Ketut Suparta, S.H., M.H. NIP. 196608301992031003 |  |
| Anggota | I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. NIP. 199402172022032006 |  |
| Anggota | Made Nova Buanaputra, SST. Par.,M.Par |  |

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata 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 Putu Indra Praditya
NIM : 2115823278
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

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,
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Indra Praditya
NIM : 2115823278
PS : D-III 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 ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan PEMBUATAN ARAK COFFEE MARTINI OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-3 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 kepada penulis 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. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku kordinator politkenik negeri bali kampus gianyar yang telah memberikan kesempatan penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. 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.
6. I Ketut Suparta, S.H.,M.H. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Dra.Desak Made Kumudawati, M.Hum selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. I Putu Mardiasa selaku Food and Beverage Service Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staf Sanctoo Suites & Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
11. Bapak I Nyoman Budi Astawan dan Ibu Ni Made Ayu Sri Yudani Putri 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, Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN SAMPUL LUAR | i |
| HAL SAMPUL DALAM | ii |
| HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAS ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A.Latar Belakang | 1 |
| B.Rumusan Masalah | 3 |
| C.Tujuan Dan Manfaat Penelitian..... | 3 |
| D.Metode Penulisan Tugas Akhir..... | 5 |
| E.Sistematika Penulisan Tugas Akhir..... | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| A.Teori Hotel | 8 |
| B.Teori Restaurant | 9 |
| C.Teori Bar | 11 |
| D.Teori Minuman | 18 |
| E.Teori <i>Arak Coffe Martini</i> | 24 |
| F.Pengertian Pembuatan | 24 |
| BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN | 25 |
| A.Lokasi dan Sejarah Perusahaan | 25 |
| B.Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan | 28 |
| C.Struktur Organisasi Perusahaan | 42 |
| BAB IV | 46 |
| A.Pembuatan <i>Arak coffee martini</i> Oleh Bartender di Cassowary Restaurant | 46 |
| BAB V | 59 |
| A.Simpulan | 59 |
| B.Saran | 60 |

| | |
|----------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 61 |
| LAMPIRAN..... | 62 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 3. 1 Tipe Kamar | 28 |
| Tabel 3. 2 Restaurant dan Bar | 30 |
| Tabel 3. 3 Venue | 30 |
| Tabel 4.1 Recipe Arak arak coffee | 53 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas | 25 |
| Gambar 3. 2 <i>One Bedroom Garden Pool Villa</i> | 32 |
| Gambar 3. 3 <i>One Bedroom River Side Pool Villa</i> | 33 |
| Gambar 3. 4 <i>Sanctoo Suites Room Tropical View</i> | 33 |
| Gambar 3. 5 <i>Sanctoo Suite Pool Villa</i> | 34 |
| Gambar 3. 6 <i>Sanctoo Suite Pool Acces</i> | 35 |
| Gambar 3. 7 <i>Panoramic Suite Room</i> | 36 |
| Gambar 3. 8 <i>Family Suite Room</i> | 37 |
| Gambar 3. 9 <i>Residential Suite Room</i> | 37 |
| Gambar 3. 10 <i>Restaurant dan Bar Sanctoo Suites & Villas</i> | 40 |
| Gambar 3. 11 <i>Swimming Pool</i> | 40 |
| Gambar 3. 12 <i>Samosir Meeting Room dan Jaba Pura Taman</i> | 41 |
| Gambar 3. 13 <i>Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas</i> | 43 |
| Gambar 3. 14 <i>Struktur Organisasi Food & Beverage Service</i> | 43 |
| Gambar 4.1 <i>Bartender Cassowary Restaurant</i> | 48 |
| Gambar 4.2 <i>Shaker</i> | 49 |
| Gambar 4.3 <i>Jigger</i> | 49 |
| Gambar 4.4 <i>Long Bar Spoon</i> | 50 |
| Gambar 4.5 <i>Ice Scoop</i> | 50 |
| Gambar 4.6 <i>Martini Glass</i> | 50 |
| Gambar 4.7 <i>Coaster</i> | 51 |
| Gambar 4.8 <i>Local Spirit (Arak)</i> | 52 |
| Gambar 4.9 <i>Espresso</i> | 52 |
| Gambar 4.10 <i>Hazelnut Syirup</i> | 53 |
| Gambar 4.11 <i>Simple Syrup</i> | 53 |
| Gambar 4.12 <i>Bartender Menuangkan Local Spirit (Arak)</i> | 55 |
| Gambar 4.13 <i>Bartender menyiapkan Espresso</i> | 55 |
| Gambar 4.14 <i>Bartender menuangkan Espresso</i> | 55 |
| Gambar 4.15 <i>Bartender menuangkan Hazelnut Syrup</i> | 56 |
| Gambar 4.16 <i>Bartender menambahkan beberapa buah ice cube</i> | 56 |

| | |
|---|----|
| Gambar 4.17 <i>Bartender</i> men- <i>shaking</i> semua bahan dengan <i>Shaker</i> | 56 |
| Gambar 4.18 <i>Bartender</i> menambahkan 3 biji <i>coffee bean</i> | 57 |
| Gambar 4.19 <i>Arak Coffee Martini</i> | 57 |
| Gambar 4.20 <i>Arak Coffee Martini</i> Cassowary Restaurant | 58 |

DAFTAR LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terdiri dari ribuan pulau di dalamnya, dimana masing-masing pulau tersebut memiliki potensi keindahan alam serta daya tarik tersendiri. Keberagaman suku, budaya dan tradisi menjadikan Indonesia sebagai salah satu tujuan wisatawan untuk menghabiskan masa liburannya. Tujuan wisata di Indonesia yang telah mendunia salah satunya adalah pulau Bali.

Bali memiliki tradisi dan budaya yang diwariskan secara turun temurun dan masih dipegang kukuh oleh masyarakat sampai sekarang. Tradisi dan budaya inilah menjadi daya tarik Bali dibandingkan daerah lainnya, selain karena alamnya yang indah dan penduduknya yang ramah. Sejalan dengan banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bali, maka akomodasi yang diperlukan untuk menunjang kenyamanan wisatawan dalam berlibur dengan berdirinya akomodasi-akomodasi penunjang berupa hotel, villa serta akomodasi lainnya.

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di daerah Sukawati yang merupakan salah satu lokasi dari central of tourism yang dimana daerah ini sangatlah terkenal di kalangan tourist local atau manca negara. Sanctoo Suites & Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Akomodasi yang satu ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali

berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo.

Sanctoo Suites & Villas memiliki 12 villas, 27 suites room, bar and restaurant, dan fasilitas penunjang lainnya. Sanctoo Suites & Villas memiliki 2 (dua) Bar and Restaurant dengan pemandangan pool dan hutan, dimana Bar and Restaurant tersebut dibuka untuk breakfast, lunch dan dinner yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villa menyediakan minuman beralkohol (*cocktail*) seperti minuman internasional yaitu Cuba Libra, Tequila Sunrice dan Screw Driver serta minuman yang terbuat dari local alcohol(arak) yaitu Arak Blood, Arak Mojito dan Arak Attack. Minuman tidak beralkohol (mocktail) juga tersedia seperti Strawmango Punch, Tropical Exotic dan Summer Splash. Salah satu minuman beralkohol (*cocktail*) yang paling diminati tamu yaitu Arak Coffee Martini.

Arak Coffee Martini merupakan salah satu minuman *cocktail* yang paling banyak dipesan oleh tamu di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas dilihat dari captain order atau slip order disetiap harinya. Minuman *cocktail* ini terbuat dari campuran arak, hazelnut sirup, 1 shoot espresso dan simple syrup kemudian ditambahkan ice cube lalu di kocok (shaking). Minuman *cocktail* ini memiliki rasa yang beragam, mulai dari asam dan pahit dari espresso, manis dari hazelnut sirup dan dipadukan dengan perpaduan rasa creamy, Arak Coffee martini dihidangkan menggunakan martini glass ditambah dengan garnish 3

biji Coffee bean, sehingga mendapatkan kesan yang lebih menarik Ketika dihidangkan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Arak Coffee Martini oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas”.

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 Arak Coffee Martini oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Arak Coffee Martini oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas?

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 Arak Coffee Martini oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
- b. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Arak Coffee Martini oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

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 Arak Coffee Martini.
- 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 Arak Coffee Martini

c. Perusahaan

- 1) Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sanctoo Suites & Villas 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 Arak Coffee Martini pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites & Villas.

b. Studi Keputakaan

Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah mengenai Pembuatan Arak Coffee Martini di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah mengenai Pembuatan Arak Coffee Martini di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian yang sudah dijelaskan pada Bab IV diatas maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Arak Coffee Martini oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas dilakukan dengan tahapan-tahapan yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, dan persiapan equipment

2. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *Arak Coffee Martini* oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas antara lain;
Kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan dan terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Hambatan ini dapat diatasi dengan melakukan pengecekan barang secara berkala serta dari perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operational dan kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan. Permasalahan ini bisa diatasi dengan bersama-sama menjaga dengan baik *equipment* dan *bar utensil* yang dimiliki agar tidak cepat rusak serta memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equipment* dan *bar utensil* untuk menunjang kegiatan operational.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut:

- a. Meningkatkan koordinasi dengan staff Purchasing dalam pengorderan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta berkoordinasi dengan atasan untuk menambah tempat atau ruang penyimpanan sehingga bisa menyetok jumlah bahan minuman yang lebih banyak.
- b. Menjaga kebersihan, dan kerapian area bar termasuk seluruh equipment dan bar utensil yang dimiliki agar tidak terjadi kerusakan barang dan bisa selalu digunakan dalam kegiatan operational khususnya dalam pembuatan minuman.
- c. Sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik staff, DW, maupun trainee) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya double kerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

Danutirta, R., Setiawati, R., Program, T. S., Education, V. H., Indonesia, U., Lounge, O.

L., Espresso, P., & Kopi, V. (2017). Teknik Pembuatan Perfect Espresso Pada Operasional Lobby Lounge, Redtop Hotel Jakarta. *Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies*, 2(1). <https://doi.org/10.7454/jitps.v2i1.114>

Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi.

Jurnal Parwisata, 4(1), 10–21.

<https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp/article/view/1701>

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/>

Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses

Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87.

<https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah/article/view/527/419>

Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventoryperalatan*

Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan. 2.

- Darmansyah, D., Ma'ruf, A., & Hasan, 3La Ode Amrul. (2020). Penerapan Prinsip Arsitektur Ekologi Pada Hotel Resort. *GARIS-Jurnal Mahasiswa Jurusan Arsitektur (E-ISSN, 5 No. 3, 1–10*
- Hartanti, L. I., Mukti, M., & Cardias, E. R. (2024). Analisis Beban Kerja Mental Karyawan Human Resources Development di Aston Banyuwangi Hotel & Conference Center. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, 7(1), 1-9.*
- Kememparekraf. (2016). PERMENPAREKRAF NOMOR 18 TAHUN 2016.
- Meirina, I., & Pramudia, H. (2017). Hotel Room Division Management. *Depok: Kencana.*
- Mertayasa, I., & Agus, G. (2012). Food and beverage service operational. *Yogyakarta: Andi.*
- 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.*
- Rahayu, N. S., Persada, N. G. E., Suyoga, I. P. G., & Sutrisnawati, N. K. (2024). KAJIAN SUSTAINABLE DESIGN PADA RESTORAN KOOD. *Jurnal PATRA, 6(1), 34-44.*
- Wardianto, G., Mandaka, M., Susanti, A. D., Sarasati, C., & Siallagan, R. M. (2024). POLA TATA RUANG PADA KAWASAN RESORT HOTEL. *Jurnal Arsitektur Kolaborasi, 4(1), 56-73.*
- Wiantara, I. G. N. (2017). *Bartending & mixology: Mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman beralkohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar pencampuran minuman dan penyajiannya.* Penerbit Andi.