

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL ESPRESSO MARTINI
OLEH BARTENDER CLIFF LOUNGE RESTAURANT
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Pande Made Dava Dananjaya

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG**

2024

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL ESPRESSO MARTINI
OLEH BARTENDER CLIFF LOUNGE RESTAURANT
DI THE APURVA KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Pande Made Dava Dananjaya

2115823012

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL ESPRESSO MARTINI OLEH BARTENDER CLIFF LOUNGE RESTAURANT DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Pande Made Dava Dananjaya

2115823012

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2024

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL ESPRESSO MARTINI OLEH BARTENDER CLIFF LOUNGE RESTAURANT DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 15 Agustus 2024

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si.
NIP. 199204222022032011

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



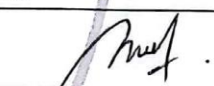


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST, Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL ESPRESSO MARTINI OLEH BARTENDER CLIFF LOUNGE RESTAURANT DI THE APURVA KEMPINSKI BALI

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh Para Penguji dan Koordinator Program Studi
Politeknik Negeri Bali pada Kamis, 15 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra. Made Ruki, M.Par.	
Anggota	Solihin, S.ST.Par., M.Par.	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par.	

Mengetahui,

Koordinator Program Studi D-III Perhotelan,

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI



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

NIP. 199011112022032009



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali 80364
Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128
Laman : pariwisata.pnb.ac.id | email : perhotelan@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Pande Made Dava Dananjaya
NIM : 2115823012
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

**Pembuatan Cocktail Espresso Martini Oleh Bartender
Cliff Lounge Restaurant
Di The Apurva Kempinski Bali**

Memang benar bebas dari plagiasi. 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.

Badung, 31 Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Pande Made Dava Dananjaya

Pande Made Dava Dananjaya

NIM. 2115823012

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan *Espresso Martini* Oleh *Bartender Cliff Lounge Restaurant Di The Apurva Kempinski Bali* dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana prosedur yang tepat dalam pembuatan *cocktail espresso martini* serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh 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 Virginiya, 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 Koordinator 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. Kanah, S.Pd., M.Hum, selaku Koordinator PKL sekaligus pembimbing PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama Praktik Kerja Lapangan.
6. Dra. Made Ruki.,M.Par , selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Layla Fickri Amalia, S.Si, M.Si. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Harrison Tompodung, selaku Training Manager/Human Resource Manager The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staff The Apurva Kempinski Bali 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. Pande Made Darma Kusuma dan Desak Made Sukarni, 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 maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Badung, 15 Agustus 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	16
A. Latar Belakang.....	16
B. Rumusan Masalah.....	19
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	19
D. Metode Penulisan.....	20
BAB II LANDASAN TEORI.....	22
A. Hotel.....	22
B. Food & Beverage Department	25
C. Pengertian Restaurant.....	27
D. Pengertian Lounge	28
E. Pengertian Bartender	29
F. Pengertian Cocktail	30

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	35
A. Lokasi dan Sejarah Nama Hotel	35
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	40
C. Struktur Organisasi Hotel	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	67
A. Penyajian Hasil Observasi	67
B. Kendala Yang Dihadapi dan Solusinya	79
BAB V PENUTUP.....	82
A. Simpulan.....	82
B. Saran.....	83
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Grand Deluxe Room	40
Tabel 3. 2 Tipe Suite Room.....	43
Tabel 3. 3 Tipe Prestige Suite Room.....	46
Tabel 3. 4 Tipe Villa Room	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Apurva Kempinski Bali.....	36
Gambar 3. 2 Grand Deluxe Room	41
Gambar 3. 3 Grand Deluxe Ocean Court	42
Gambar 3. 4 Grand Deluxe Lagoon.....	43
Gambar 3. 5 Cliff Private Pool Junior Suite.....	44
Gambar 3. 6 Cliff Private Pool Ocean Junior Suite	45
Gambar 3. 7 Ocean Front Private Pool Junior Suite.....	46
Gambar 3. 8 The Apurva Prestige Suite.....	47
Gambar 3. 9 The Apurva Prestige Ocean Suite	48
Gambar 3. 10 Ocean Front Prestige Suite	49
Gambar 3. 11 Singasari One Bedroom Villa	50
Gambar 3. 12 Sriwijaya Two Bedroom Villa	51
Gambar 3. 13 Majapahit Three Bedroom Villa	52
Gambar 3. 14 Nusantara Presidential Villa	53
Gambar 3. 15 Selasar Deli.....	53
Gambar 3. 16 Izakaya By Oku	54
Gambar 3. 17 Pala Restaurant	55
Gambar 3. 18 Kubu Pool Bar	55
Gambar 3. 19 Reef Beach Club	56
Gambar 3. 20 Koral Restaurant	57
Gambar 3. 21 Struktur Organisasi The Apurva Kempinski Bali.....	59
Gambar 3. 22 Strukur Organisasi Front Office	60
Gambar 4. 1 Standar Grooming.....	68
Gambar 4. 2 Shaker	69
Gambar 4. 3 Jigger.....	70

Gambar 4. 4 Martini Glass	71
Gambar 4. 5 Espresso Cup	71
Gambar 4. 6 Hawthorne Strainer	72
Gambar 4. 7 Double Strainer	73
Gambar 4. 8 Vodka	74
Gambar 4. 9 Nusantara Coffee Liqueur	74
Gambar 4. 10 Espresso Coffee	75
Gambar 4. 11 Sugar Syrup	76
Gambar 4. 12 Foamy	77
Gambar 4. 13 Ice Cube	77
Gambar 4. 14 Cocktail Espresso Martini	79

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Property The Apurva Kempinski Bali

Lampiran 2. Koral Restaurant

Lampiran 3. Pala Restaurant

Lampiran 4. Candi Ballroom

Lampiran 5. Kids Club

Lampiran 6. Wedding Venue

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

The Apurva Kempinski Bali merupakan sebuah hotel terkenal di Bali yang berlokasi di Jl. Raya Nusa Dua Selatan, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali. Terletak di tebing Nusa Dua yang indah, kami menciptakan resort spektakuler dengan pemandangan Samudra Hindia dan taman tropis yang spektakuler. "Apurva" dalam bahasa Sansekerta berarti unik dan indah. Resort ini merupakan teater terbuka yang megah yang mewujudkan keanggunan Indonesia, dengan kamar tamu mewah, suite dengan kolam renang pribadi yang melambangkan resort dan individualitas untuk menikmati berbagai masakan tradisional yang unik. The Apurva Kempinski Bali mengakomodir wisatawan yang memiliki tujuan untuk berekreasi maupun bisnis. Berjarak 30 menit dari Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai, lokasi dari resor ini tergolong strategis karena dekat dengan pusat perbelanjaan, hiburan dan *convention centre*. Restoran, pengalaman perawatan *spa* tradisional di *spa* yang menghadap ke laut, ruang pertemuan yang luas, dan kapel/*chapel* yang menawan. The Apurva Kempinski Bali memiliki departemen *Sales & Marketing, Engineering, Accounting, Gardener, Security, F&b Service* dan *Front Office* yang tentunya menyediakan berbagai fasilitas untuk memenuhi kebutuhan tamu yang datang.

Salah satu fasilitas yang dimiliki The Apurva Kempinski Bali untuk menyediakan pelayanan makanan dan minuman adalah *restaurant*. Diantara 9 *restaurant* yang ada di The Apurva Kempinski Bali, yang menjadi sorotan ialah *Cliff Lounge Restaurant*. Hal itu karena *Cliff Lounge* merupakan salah satu restoran yang berada di The Apurva Kempinski Bali yang berada dibawah struktur departemen *front office* sebagai representasi dari wajah hotel. Peran *front office* ini juga yang nantinya akan memberikan pelayanan selama tamu hotel menginap seperti melayani *check in*, reservasi tamu, *assign a room*, menangani complain tamu dan juga *check out* tamu di hotel. *Cliff Lounge Restaurant* yang terletak di lantai 9 dan 10 melayani *breakfast*, *afternoon tea* hingga *evening cocktail*. Tamu yang menginap di hotel ini dengan kamar *suites* dapat datang ke restoran *Cliff Lounge* dengan menikmati makan pagi secara gratis untuk 2 orang per kamar. Selain *breakfast* dan *afternoon tea*, restoran ini terkenal juga dengan *evening cocktail-nya*.

Evening cocktail yaitu aktivitas yang dilakukan oleh para tamu pada sore hingga malam hari, dengan menikmati jamuan cocktail yang diracik oleh para bartender sebelum melakukan makan malam. *Evening cocktail* dimulai pada pukul 17.00 – 19.00 WITA. Peranan seorang bartender sangat penting disini, selain dalam berkomunikasi ia harus mampu mengetahui racikan minuman yang diinginkan oleh tamu. Salah satu *cocktail* favorite racikan bartender yang diminati oleh tamu yaitu *Espresso Martini*, dengan berbahan dasar *Vodka*, *Nusantara Coffee Liqueur*, *Espresso*, dan *Sugar*. Minuman ini banyak disukai tamu, yang dimana peminatnya hamper 70% dari total penjualan dikarenakan cocktail ini memiliki karakter rasa

sweet, medium acidity, serta hangat di tenggorokan. Tentunya dipengaruhi perpaduan bahan yang tepat dan menggunakan *brand Tanamera Coffee* yang berasal dari Indonesia dengan kualitas biji kopi yang premium menjadikan *cocktail* ini menjadi judul dari Tugas Akhir ini. Adapun Tugas Akhir ini memiliki kemiripan metode pengumpulan data dengan Tugas Akhir Muhammad Iqbal Dhani tahun 2023 dengan judul yaitu Pembuatan Acaraki *Signature Cocktail* Oleh Bartender Pada *Cliff Lounge* Di The Apurva Kempinski Bali yang juga membuat salah satu *cocktail* di restoran tersebut, tetapi ada perbedaan dalam teknik pembuatan dan juga bahan dari *cocktail* yang dibuat.

Penyajian *cocktail espresso martini* dengan *base* kopi harus diperhatikan kualitas *espresso* yang telah kita gunakan agar selalu dalam keadaan fresh dan tidak rusak, tentunya dipengaruhi juga oleh faktor *roasting*. *Espresso martini* memiliki rasa yang kompleks dan seimbang, dengan aroma kopi yang kuat dan sedikit rasa pahit yang dipadukan dengan manisnya vodka dan juga *coffee liqueur* menjadikan *cocktail* ini menjadi minuman favorite pada *evening cocktail*.

Melihat bahan pembuatan *cocktail espresso martini* yang mayoritas menggunakan produk Indonesia . Oleh karena itu, penulis tertarik mengangkat judul Tugas Akhir yaitu “Pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali 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. Mendeskripsikan Pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya.

2. Manfaat

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

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi D-III Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk menambah pengetahuan dan kemampuan dalam pembuatan *Cocktail Espresso Martini* Oleh Bartender *Cliff Lounge Restaurant* Di The Apurva Kempinski Bali.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi guna meningkatkan pengetahuan Mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya program studi D-III Perhotelan tentang pembuatan *Cocktail Espresso Martini*.

c. Perusahaan

- 1) Untuk mendapatkan calon tenaga kerja yang berkualitas dan professional dalam memahami standar operasional di hotel.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

a. Observasi

Suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, meninjau, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses Pembuatan

Cocktail Espresso Martini di The Apurva Kempinski Bali. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.

b. Wawancara

Suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan *interview* atau hanya tanya jawab langsung dengan *Head Bartender* dan *Assistant Manager* yang ada di *Cliff Lounge Restaurant* tentang prosedur pembuatan *Cocktail Espresso Martini*.

c. Studi Kepustakaan

Suatu metode pengumpulan data dengan mengumpulkan dan menganalisis sumber data untuk diolah dalam bentuk laporan yang berhubungan dengan pembuatan *Cocktail Espresso Martini*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis statistika deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang diperoleh tentang pembuatan *Cocktail Espresso Martini* oleh Bartender di *Cliff Lounge Restaurant* The Apurva Kempinski Bali.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Cocktail Espresso Martini merupakan salah satu *cocktail* yang banyak diminati oleh tamu di *Cliff Lounge restaurant* The Apurva Kempinski Bali. Dapat disimpulkan dalam pembuatannya dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu tahap persiapan yang meliputi tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan bar, dan tahap persiapan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman yaitu *Martini Glass, Jigger, Shaker, Single Strainer, Ice Scoop*, sedangkan bahan yang digunakan untuk membuat *Cocktail Espresso Martini* yaitu *vodka, espresso liqueur, shoot of espresso, sugar, fommy*, dan 3 biji kopi sebagai *garnish*.

Dalam tahap pembuatan *Cocktail Espresso Martini*, adapun tahap pembuatan *Cocktail Espresso Martini* yaitu mulai dari mengambil *Martini Glass* kemudian di *chilled* menggunakan *ice cube*, memasukkan bahan *Cocktail Espresso Martini* (*vodka, espresso liqueur, shoot of espresso, sugar, fommy*) ke dalam *shaker*, kemudian lakukan *dry shaking* terlebih dahulu untuk membentuk tekstur *foam* terhadap *cocktail* dengan maksimal, lanjutkan dengan *hard shaking* menggunakan *ice cube*. Langkah selanjutnya kosongkan *Martini Glass* yang sudah di *chilled*, tuanglah *Espresso Martini Cocktail* ke dalam *Martini Glass*, menambahkan *garnish* 3 biji kopi pada permukaan *Martini Glass*, hingga *cocktail* siap disajikan.

1. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Cocktail Espresso Martini* beserta dengan solusinya dapat disimpulkan sebagai berikut:
 - a. Dalam tahap awal mengekstraksi *espresso* melalui mesin kopi, *liquid espresso* tidak bisa dihasilkan dengan baik. Cara mengatasinya dengan memastikan bahwa pengisian air selalu diganti tanpa menunggu air habis dan juga dibuatkan standar operasional prosedur dalam menjaga konsistensi penggunaan air tabung yang tentunya berdampak kepada kualitas mesin kopi dan hasil ekstraksi *liquid espresso*.
 - b. *Foam* yang dihasilkan kurang tebal saat dituang ke dalam gelas martini. Cara mengatasinya dengan memperhatikan waktu *hard shake* sekitar 5 sampai 15 detik guna memaksimalkan pengembangan foam dan menyatunya bahan – bahan *cocktail* dengan lebih baik.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis berikan mengenai pembuatan *Cocktail Espresso Martini* oleh bartender di The Apurva Kempinski Bali guna meningkatkan kualitas hasil produksi, kinerja, dan proses pengolahan, yaitu:

- a. Selama melakukan praktik kerja lapangan, penulis melihat perbedaan rasa satu jenis minuman dalam pembuatan minuman antar *staff*, untuk menghindari perbedaan tersebut sebaiknya semua *staff* harus melakukan pelatihan secara rutin atau berkala agar saat meracik minuman sesuai dengan *recipe* yang telah ditetapkan.

- b. Dalam pembuatan minuman, agar tidak mengurangi kualitas minuman yang dihasilkan, perlu diadakan pengecekan kondisi bahan minuman terutama bahan minuman yang akan diracik oleh staf hotel seperti *juice* dan *simple syrup*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, A. (2018). *Manajemen Food and Beverage*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka utama.
- Budiman, (2020). *Perancangan Mesin Bartender Otomatis*. Batam: UIB Repository©.
- Mertayasa, (2012). *Food and Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Pesik, M.U, Permana, D.E, dan Towoliu B.I. (2018). “*Modul Praktik Bar Jurusan Pariwisata*”. Manado: Politeknik Negeri Manado.
- Soenarno, Adi. (2011). *Kamus Istilah Pariwisata Dan Perhotelan*. Bandung: Angkasa Anggota IKAPI.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. (2016). *Bartender & Mixology*. Yogyakarta: CV. ANDIO.
- Yusnita, dan Yulianto, (2013). *Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product*. Yogyakarta: AKPAR BSI Yogyakarta.