

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK ATTACK OLEH BARTENDER
PADA CASSOWARY BAR AND RESTAURANT DI
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Angga Jaya

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK ATTACK OLEH BARTENDER
PADA CASSOWARY BAR AND RESTAURANT DI
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Wayan Angga Jaya

NIM.2115823274

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK ATTACK OLEH BARTENDER
PADA CASSOWARY BAR AND RESTAURANT Di
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 Wayan Angga Jaya
NIM.2115823274**

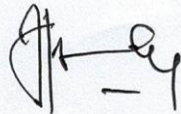
**PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

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

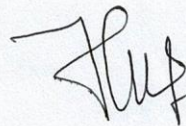
Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada Kamis 18 juli 2024

Pembimbing I,



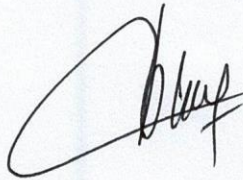
I Ketut Suja, SE,M.SI
NIP 196412311990031031

Pembimbing II



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

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



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

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK ATTACK 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 Kamis 18 Juli 2024

Pembimbing I,



**I Ketut Suja, SE,M.SI
NIP 196412311990031031**

Pembimbing II



**Dwi Reni Mahaputri,S.Par.,M.Par
NIP -**


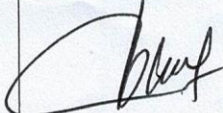
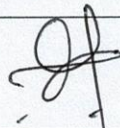
Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



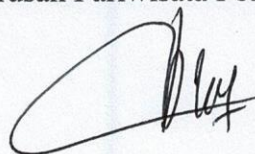
**Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.M.Par.
NIP. 198409082008122004**

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN ARAK ATTACK OLEH BARTENDER
PADA CASSOWARY BAR AND RESTAURANT DI
SANCTOO SUITES & VILLAS

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

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Ketut Suja, SE,M.Si. NIP. 196412311990031031	
Anggota	Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng NIP. 199011112022032009	
Anggota	Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum.	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Wayan Angga Jaya
NIM : 2115823274
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

PEMBUATAN ARAK ATTACK OLEH BARTENDER PADA CASSOWARY BAR AND RESTAURANT DI 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 Wayan Angga Jaya
NIM : 2115823274
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 ATTACK 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 ATTACK 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., 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, M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. I Ketut Suja, SE, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. 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.
7. 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
8. Bapak 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.
9. Seluruh staff Sanctoo Suites & Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
10. Bapak I Wayan Suar Negara dan Ibu Ni Made Budani selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat

selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.

11. 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, Desember
2023

Penulis

DAFTAR ISI

COVER LUAR	i
COVER DALAM	ii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan	3
D. Metode Penulisan	5
E. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel.....	8
B. Restaurant	10
C. Bar.....	12
D. Minuman.....	20
E. Arak Attack.....	25
F. Pengertian Pembuatan.....	26
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	27
A. Lokasi dan Sejarah Sanctoo suits & Villas	27
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Sacntoo Suites & Villas.....	30
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	43

BAB IV PEMBAHASAN	47
A. Pembuatan <i>Arak Attack</i> Oleh <i>Bartender</i> di Cassowary Restaurant	47
B. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan <i>Arak Attack</i> oleh <i>Bartender</i> di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas Serta Cara Menanganinya.....	62
BAB V PENUTUP	65
A. Simpulan	65
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	31
Tabel 3.2 Restaurant dan Bar	31
Tabel 3.3 Venue	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sanctoo Suite & Villa	27
Gambar 3.2 One Bedroom Garden Pool Villa	33
Gambar 3.3 One Bedroom River Side Pool Villa	34
Gambar 3.4 Sanctoo Suites Room Tropical View	34
Gambar 3.5 Sanctoo Suite Pool Villa	35
Gambar 3.6 Sanctoo Suite Pool Acces.....	36
Gambar 3.7 Panoramic Suite Room.....	37
Gambar 3.8 Family Suite Room.....	38
Gambar 3.9 Residential Suite Room.....	39
Gambar 3.10 Restaurant dan Bar Sanctoo Suites & Villa.....	41
Gambar 3.11 Swimming Pool.....	42
Gambar 3.12 Samosir Meeting Room dan Jaba Pura Taman.....	42
Gambar 3.13 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villa.....	44
Gambar 3.14 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	45
Gambar 4.1 Bartender Cassowary Restaurant	48
Gambar 4.2 Cutting Board	49
Gambar 4.3 Knife.....	49
Gambar 4.4 Shaker.....	50
Gambar 4.5 Jigger	50
Gambar 4.6 Long Bar Spoon	51
Gambar 4.7 Ice Scoop.....	51
Gambar 4.8 Mojito Glass	52

Gambar 4.9 Tusuk Garnish (Skewer).....	52
Gambar 4.10 Coaster.....	53
Gambar 4.11 Straw.....	53
Gambar 4.12 Ice Crush Machine	54
Gambar 4.13 Local Spirit (Arak)	55
Gambar 4.14 Mango Chiled Juice.....	55
Gambar 4.15 Peach Syrup.....	56
Gambar 4.16 Lemon Chiled Juice.....	57
Gambar 4.17 Bartender Menuangkan Local Spirit (Arak).....	58
Gambar 4.18 Bartender Menuangkan Mango Juice.....	58
Gambar 4.19 Bartender Menuangkan Peach Syrup	59
Gambar 4.20 Bartender Menuangkan Lemon Juice.....	59
Gambar 4.21 Bartender Menambahkan bebrapa buah ice cube	60
Gambar 4.22 Bartender Men-Shaking Semua Bahan dengan Shaker.....	60
Gambar 4.23 Bartender membuat Garnish dari Arak Attack.....	61
Gambar 4.24 Arak Attack	61
Gambar 4.25 Arak Attack Cassowary Resturant	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Gambar 1 Food Menu Cassowary Restaurant

Lampiran Gambar 2 List Harga Makanan

Lampiran Gambar 3 Beverage Menu Cassowary Resturant

Lampiran Gambar 4 List Minuman

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 ataupun 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 tengahnya Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatrayang 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 Singapore Sling, Pina Colada dan Caipirinha serta minuman yang terbuat dari local alcohol (Arak) yaitu *Arak Attack*, *Arak Authentic* dan *Arak Sensation*. Minuman tidak beralkohol (*mocktail*) juga tersedia seperti Cinderella, Passionate dan Tropical Exotic. Salah satu minuman beralkohol (*cocktail*) yang paling diminati tamu yaitu *Arak Attack*.

Arak Attack 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, *Mango juice*, *Peach syrup*, dan *lemon juice* kemudian ditambahkan ice cube lalu di kocok (*shaking*). Minuman *cocktail* ini terasa sedikit manis yang merupakan

rasa khas dari Arak Attack. Arak Attack dihindangkan menggunakan high ball glass ditambah garnish dari potongan *lime* (*Lime ring*) dan sepucuk daun *mint* sehingga membuat penampilan akhirdari minuman ini sangat menyegarkan dan menggugah selera tamu untuk meminumnya.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Arak Attack 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 sebagaiberikut:

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

C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan danmanfaat 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 Attack oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
- b. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Arak Attack 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 Attack

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 Attack.

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 dan Teknik 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 Attack pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites & Villas.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan Bartender guna menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini.

c. Studi Keputaskaan

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

2. Metode dan Penyajian Hasil

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

E. Sistematika Penulisan

Sistematis yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisi Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir, Metode Penulisan Tugas Akhir dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Pembuatan Arak Attack Oleh Bartender di Bar and Restaurant sanctoo Suites & Villas dan Pengertian Hotel. Pengertian Food & Beverage Service, Pengertian Restaurant, Struktur Organisasi *Department Food and Beverage Service*, Tugas dan Tanggung Jawab *Waiter/ss*, Pengertian *Room Service*.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan Lokasi dan Sejarah Perusahaan Hotel, Bidang Usahadan Fasilitas Hotel, Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel)

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *cocktail Arak Attack* oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Arak Attack

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman *Arak Attack* dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

b. Tahap pembuatan

Bartender memasukkan semua bahan kedalam *shaker*, kemudian ditambahkan beberapa potongan *ice cube* dan setelah itu di kocok (*shaking*). Setelah semua tercampur rata, maka tuangkan (*pouring*) minuman tersebut ke dalam *mojito glass* serta ditambahkan dengan *ice crush* dan berikan garnishnya yaitu *lime ring* dan *mint spring*

c. Tahap akhir

Minuman *Arak Attack* disajikan dengan menggunakan *halfmoon orange* dan daun mint yang ditambahkan dengan garnish dari potongan buah lime dan sepucuk daun mint.

2. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Arak Attack oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas serta cara menanganinya yaitu sebagai berikut:
 - a. 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.
 - b. 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.
 - c. Keterbatasan sumber daya manusia di bagian bartender. Hambatan ini dapat diatasi dengan menambah tenaga (sumber daya manusia) di bagian bar agar nantinya tidak mengganggu 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 dan melakukan inventory secara rutin, 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

- Andriani dan Permana. 2017. *Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner di Gardenia Restaurant Amoroossa Hotel Bandung*. Jurnal Kajian Ilmiah. 17(3),119-126.
- Andi. Bagyono, 2007. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta
- Chair, Ira Meirina dan Heru Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, 4(1), 10–21.
- Harahap, Zulkifli, et al. 2021. *Manajemen Strategi Pemasaran dan Penjualan Hotel*. Malang: Inteligensia Media.
- 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/>
- KBBI. 2021. *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Oka, I Made Darma & I Nyoman Winia. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Putra, R. S. (2019). *Peran kerja cook ...* 1–19.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: