

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED COCKTAIL
OLEH BARTENDER DI PAON BALI RESTO AND BAR
HILTON BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

KADEK BISMA KUSUMA MAHADIAMA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED COCKTAIL
OLEH BARTENDER DI PAON BALI RESTO AND BAR
HILTON BALI RESORT**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KADEK BISMA KUSUMA MAHADIAMA
NIM. 2115823070**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED COCKTAIL OLEH BARTENDER DI PAON BALI RESTO AND BAR HILTON BALI RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KADEK BISMA KUSUMA MAHADIAMA
NIM. 2115823070**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2024**

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED COCKTAIL
OLEH BARTENDER DI PAON BALI RESTO AND BAR
HILTON BALI RESORT**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada hari Senin 12 Agustus 2024

Pembimbing I,



Drs. I Wayan Pugra., M.Par
NIP. 196312312000031002

Pembimbing II,



Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak
NIP.198507152010122002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

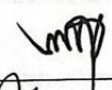




Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED COCKTAIL
OLEH BARTENDER DI PAON BALI RESTO AND BAR
HILTON BALI RESORT**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Hari Senin, 12 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Drs. I Wayan Pugra., M.Par NIP. 196312312000031002	
Anggota	Solihin, SST.Par., M.Par NIP. 196206121989031002	
Anggota	Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc NIP. 199001132019032015	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui,
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 19901112022032009



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 : Kadek Bisma Kusuma Mahadiama

NIM : 2115823070

Program Studi : DIII Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED
COCKTAIL OLEH BARTENDER DI PAON BALI
RESTO AND BAR

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, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,

Kadek Bisma Kusuma Mahadiama

NIM 2115823070

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul PEMBUATAN DAN PENYAJIAN BAMBOO AGED COCKTAIL OLEH BARTENDER DI PAON BALI RESTO AND HILTON BALI RESORT ini dengan baik dan tepat pada waktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terimakasih 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, S.ST.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 Koordinator Program Studi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada

penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

1. Drs. I Wayan Pugra., M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
2. Ayu Dwi Yulianthi, S.E., M.Si.Ak, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir.
3. I Wayan Sugiharta , selaku Human Resource Manager Hilton Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
4. Komang Krisna Adi Guna, selaku Beverage Manager Hilton Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk belajar di bar selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
5. Seluruh Staff Hilton Bali Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
6. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Bapak Nyoman Kawiasta dan Ibu Ni Ketut Parmini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan

kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan 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

Badung, 2 Januari 2024

Penulis



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
B. Food and Beverage Departement	12
C. Restoran.....	13
D. Bar	16
E. Pengertian Bartender	18
F. Cocktail.....	19
G. Pengertian Pembuatan.....	20
H. Pengertian Bambu <i>Barrel</i>	21
I. Pengertian Penyajian	21
J. Pengertian Minuman	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	25
C. MICE	31
D. Fasilitas Lainnya	32
E. Struktur Organisasi Hilton Bali Resort	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	38

A.	Pembuatan Bamboo Aged Cocktail di Hilton Bali Resort	38
B.	Penyajian oleh <i>Bartender</i> di Hilton Bali Resort	46
C.	Hambatan dan Solusinya	51
BAB V	PENUTUP	53
A.	Simpulan.....	53
B.	Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Hilton Bali Resort.....	17
Gambar 2.2 Delicatessen.....	22
Gambar 2.3 Paon Bali Resto and Bar	23
Gambar 2.4 Grain Restoran	24
Gambar 2.5 The Shore Restaurant and Bar	25
Gambar 2.6 The Breeze Restaurant.....	25
Gambar 2.7 Struktur Organisasi Hilton Bali Resort.....	29
Gambar 2.8 Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen.....	30
Gambar 2.9 Bamboo Barrel	34
Gambar 2.10 Jigger.....	34
Gambar 2.11 Strainer.....	35
Gambar 2.12 Daun Pisang.....	35
Gambar 2.13 Bahan - Bahan Trace Of Batur.....	37
Gambar 2.14 Bahan - Bahan Pulau Kelap	38
Gambar 2.15 Bahan - Bahan Made In Bali	39
Gambar 2.16 Bamboo Aged Cocktail.....	40
Gambar 2.17 Mixer Glass dan Long Bar Spoon.....	42
Gambar 2.18 Proses Menuangkan Bamboo Aged Cocktail	42
Gambar 2.19 Proses Stirring Bamboo Aged Cocktail.....	43
Gambar 2.20 Mempersiapkan Cover Dome Glass.....	43
Gambar 2.21 Pouring Bamboo Aged Cocktail.....	44
Gambar 2.22 Bamboo Aged Cocktail Dalam Cover Glass Dome	44

Gambar 2.23 Proses Menyambung Selang Pada Cover Dome Glass	45
Gambar 2.24 Proses Memasukan Dry Coconut	45
Gambar 2.25 Proses Pembakaran Dry Coconut.....	46
Gambar 2.26 Pengisian Smoke Pada Cover Dome Glass	46
Gambar 2.27 Bamboo Aged Cocktail Siap Untuk Disajikan	47



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Fasilitas Kamar	20
Tabel 1.2 Jenis dan Jumlah Villa	21
Tabel 1.3 Bahan – Bahan <i>Bamboo Aged Cocktail</i>	36



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Jenis – jenis Bamboo Aged Cocktail	56
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Secara umum, pengertian hotel adalah suatu bangunan yang di dalamnya terdapat banyak kamar yang disewakan untuk tempat menginap. Selain tempat penginapan, biasanya hotel juga memiliki layanan lainnya seperti tempat makan dan minum, tempat pertemuan, spa, kolam renang, gym, dan lain-lain. Hotel seringkali digunakan sebagai tempat menginap oleh mereka yang melakukan perjalanan dari suatu kota ke kota lainnya. Selain karena lokasinya strategis, fasilitas hotel yang lengkap seringkali menjadi pertimbangan seseorang memilih menginap dan beristirahat di sana.

Menurut Keputusan Kementerian Parpostel No. KM 94/ HK103/ MPPT 1987, definisi hotel adalah jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bagian untuk memberikan jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan dan minuman, serta jasa lain bagi masyarakat umum dan dikelola secara komersial. Akomodasi perhotelan seperti restoran dan bar merupakan fasilitas yang biasanya tersedia di dalam hotel. Restoran menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman untuk para tamu hotel dan masyarakat umum yang datang berkunjung. Sementara itu, bar adalah tempat yang biasanya menyediakan minuman alkohol dan makanan kecil, dan menjadi tempat berkumpul para tamu hotel dan masyarakat umum yang ingin bersantai.

Salah satu hotel yang terkenal di Bali adalah Hilton Bali Resort, yang terletak di kawasan Nusa Dua. Sebagai hotel bintang lima yang berfokus pada pengalaman

mewah bagi tamu, Hilton Bali Resort harus memastikan bahwa mereka tidak hanya memberikan pelayanan yang berkualitas, tetapi juga memperhatikan kualitas produk dari food and beverages. Hilton Bali Resort khususnya di bar menyediakan berbagai jenis menu minuman baik itu yang beralkohol maupun non-alkohol. Adapun jenis minuman yang tidak mengandung seperti: juices, soft drinks, mocktails, coffee and tea. Jenis minuman yang mengandung *alcohol* antara lain: martini, margarita, daiquiri, singapore sling, mojito, caipirinha, serta salah satu signature cocktail hilton yaitu bamboo aged cocktail . Jenis *Beer* dan *Wine* dan beberapa jenis minuman lainnya.

Tentunya menjadi suatu hal yang diunggulkan di hotel ini, oleh sebab itu food and beverage service, khususnya bartending merupakan salah satu *section* yang tidak kalah penting, karena seorang bartender harus memiliki pengetahuan mengenai minuman yang akan disajikan kepada tamu. Sebuah penyajian minuman yang berkualitas sangat perlu diperhatikan oleh sektor perusahaan, demikian pula yang dilakukan oleh hilton bali resort yang menyajikan banyak minuman yang berkualitas. bamboo aged cocktail adalah salah satu *signature cocktail* di hilton bali resort, Bamboo aged cocktail merupakan *signature cocktail* karena *cocktail* ini merupakan kreasi dari *beverage manager* Hilton bali resort yang dibuat dengan karakter dan ciri khas beliau sendiri. Bamboo aged cocktail terdapat tiga jenis diantaranya yaitu trace of batur, pulau kelapa, dan made in bali. Pada tiap – tiap jenis bamboo aged cocktail memiliki ciri khas dan keunikan dari rasa, aroma dan bahan – bahannya, base awal dari sebuah bamboo aged cocktail ini ialah *spirit* saba yang dimana bamboo aged cocktail ini terinspirasi dari pembuatan *spirit* saba ini

karena melalui proses penyulingan. Pembuatan pada bamboo aged cocktail ini menggunakan barel dari bambu yang memiliki ruas yang panjang dan ketebalannya berbeda dari bamboo yang lain, metode yang digunakan yaitu *mix and aging*.

Pada trace of batur menggunakan base spirit saba grappa yang dicampur dengan *coffe liqueur*, *sweet vermouth*, dan *black wine*. Proses penuaan pada trace of batur ini memerlukan waktu sekitar 20 hari agar mendapatkan cita rasa *coffe* yang mengabungkan rasa anggur dan untuk penggunaan pada media *smoked* saat penyajian trace of batur menggunakan biji kopi agar aroma yang terdapat pada *smoked* yaitu aroma kopi. Selanjutnya pada pulau kelapa menggunakan base spirit saba vodka yang dicampur dengan *coconut liqueur*, *campari*, dan *roasted coconut liqueur*, untuk proses penuaannya memerlukan waktu sekitar 12 hari. Sama seperti namanya pulau kelapa maka cita rasa manis seperti kelapa muda dan sedikit pahit dan untuk penyajiannya menggunakan media *dried coconut*, saat pembakaran agar memiliki aroma kelapa yang khas. Dan terakhir pada made in bali menggunakan base spirit saba vodka infused yang dicampur dengan *dry vermouth*, *orange bitter* dan *elder flower syrup* proses penuaan ini memerlukan waktu sama dengan pulau kelapa yaitu 12 hari, cita rasa yang dihasilkan yaitu rasa yang sangat manis sedikit kecut untuk penggunaan media *smoked* menggunakan kapulaga karena agar lebih mendapatkan aroma rempah – rempah.

Penyajian dari bamboo aged cocktail ini menggunakan *cover dome glass* yang dimana sebagai ruang untuk *smoked* yang menutupi bamboo aged cocktail ini sebelum di sajikan pada tamu, jadi tamu akan merasa *signature cocktail* ini sangat istimewa karena penyajiannya yang menggunakan asap dan juga memiliki aroma

yang sesuai dengan rasa pada tiap jenis – jenis bamboo aged cocktail.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat Pembuatan dan Penyajian Bamboo Aged Cocktail oleh Bartender di Paon Bali Resto and Bar Hilton Bali Resort sebagai judul tugas akhir.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dirumuskan beberapa masalah yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pembuatan dan penyajian bamboo aged cocktail oleh bartender di paon bali resto and bar?
2. Apa saja kendala yang di hadapi dalam pembuatan dan penyajian bamboo aged cocktail di hilton bali resort?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka dapat di simpulkan tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir, sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah diatas.

- a) Untuk mengetahui bagaimana pembuatan dan penyajian *Cocktail Bamboo Aged* di paon bali resto and bar.
- b) Untuk mengetahui apa saja kendala dan hambatan tetntang bagaimana dalam penyajian *Cocktail Bamboo Aged* di Hilton Bali Resort.

2. Manfaat Penulis

- a. Bagi Mahasiswa Manfaat penulisan laporan tugas akhir ini adalah antara lain:
 1. Untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan program studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali
 2. Untuk menambah pengetahuan tentang bagaimana pembuatan dan penyajian sebuah *special cocktail* pada Hotel
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali adapun manfaat penulisan bagi Politeknik Negeri Bali antara lain:
 1. Sebagai referensi untuk menambah pengetahuan mahasiswa lainnya dalam penyajian sebuah special cocktail pada hotel.
 2. Mengetahui dan mengukur seberapa jauh kemampuan siswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan sebagai referensi.
- c. Bagi Perusahaan/Hotel
 1. Manfaat yang di dapat dari penulisan tugas akhir ini bagi perusahaan adalah sebagai referensi untuk mengembangkan pembuatan cocktail pada bar.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

Metode pengumpulan data penulisan tugas akhir ini dapat di lakukan dengan beberapa tahap antara lain :

1. Metode Pengumpulan Data

- a. Metode Observasi

Melakukan pengumpulan data dengan cara mengamati dan mencatat setiap proses mengenai, penyajian dan pembuatan cocktail bamboo aged.

b. Metode Wawancara

Melakukan wawancara atau berkomunikasi langsung dengan staff atau beverage manager terkait dengan, penyajian dan pembuatan cocktail bamboo aged di paon bali resto and bar.

c. Studi Perpustakaan

Mengumpulkan data dari perpustakaan dengan cara membaca buku untuk mendapatkan informasi mengenai *cocktail*.

2. Metode Analisis Data

Metode analisis yang digunakan pada penulisan laporan ini menggunakan metode analisis deskriptif yaitu jenis pengolahan data yang ditujukan untuk mengetahui kondisi yang terjadi di lapangan saat ini.

3. Metode Penyajian Analisis

Metode penyajian hasil analisis menggunakan metode penyajian formal dan informal, yang dimana metode penyajian formal disajikan dalam bentuk tabel dan metode penyajian informal di sajikan dalam bentuk penjelasan.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Dalam karya tulis ini, kita telah membahas tentang tahapan pembuatan *Bamboo Aged Cocktail* mulai dari bahan – bahan, peralatan, serta langkah – langkah proses pembuatan *Bamboo Aged Cocktail* yang dapat diterapkan oleh *Bartender* di Hilton Bali Resort. Selain itu, kita juga membahas tentang hambatan – hambatan dalam proses pembuatan *Bamboo Aged Cocktail* di Hilton Bali Resort. Pembuatan *Bamboo Aged Cocktail* dapat memberikan manfaat yang besar bagi hotel dan lingkungan sekitarnya. Namun, dalam proses implementasi, ada beberapa kendala yang dapat dihadapi, seperti kurangnya *bar back* di *bar* ketika tamu ramai, kurangnya stok *glass* dan proses penyajian yang kurang efektif.

Untuk mengatasi Kendala Tersebut, Hotel dapat melakukan berbagai solusi, memberikan penambahan *bar back*, menambah *stok glass* untuk memperlancar operasional di *bar* dan menerapkan *standar* penyajian yang efektif.

B. Saran

Ada beberapa hal saran yang dapat diberikan terkait dengan pembuatan *Bamboo Aged Cocktail* di Hilton Bali Resort. Berikut adalah beberapa saran yang dapat dilakukan:

1. Sebaiknya menambah *bar back* agar kinerja operasional di *bar* berjalan optimal dan sangat membantu ketika tamu ramai
2. Sebaiknya mempercepat persediaan stok gelas, sebagaiantisipasi ketika tamu ramai, dan memperlancar operasional di *bar* sehingga tamu terlayani dengan cepat, tanpa harus menunggu gelas yang sudah selesai dipakai tamu maupun belum dibersihkan.
3. Sebaiknya menerapkan standar baru untuk penyajian Bamboo Aged Cocktail, agar mempercepat dan membuat yang lebih efektif untuk menyajikannya dengan mengganti *smoke portable* dengan nitrogen cair.

Dengan menerapkan saran – saran tersebut, Hilton Bali Resort dapat meningkatkan operasional di bar, dan dalam pembuatan dan penyajian Bamboo Aged Cocktail menjadi lebih efektif dan berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra. (2020). *Panduan Lengkap Pembuatan Peralatan Restoran*. Gramedia Pustaka Indonesia.
- Andri. (2017). *Proses Produksi di Industri Restoran: Kegiatan yang Menghasilkan Barang dengan Nilai Guna*. Abdi.
- Sembodo, dkk (2020). The effect of transactional and transformational leadership on lecturer performance with job satisfaction as the mediation. *Systematic Reviewsin Pharmacy*, 11(11),1263–1272
<https://doi.org/10.31838/srp.2020.11.180>
- Budiman. (2020). *Perancangan Mesin Bartender Otomatis*. Universitas Internasional Batam.
- Bagyono. (2017). *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta.
- Chair. (2017). *Hotel Room Division Management*. Kencana Prenada Media Group.
- Chandra, Ester Maria. (2020). *Kajian Ekstensifikasi Barang Pada Minuman Ringan*. Jakarta: Andi.
- Djelantik. (2020). *Estetika Sebuah Pengantar, Masyarakat Seni Pertunjukan Indonesia*, Bandung: Gramedia.
- Ekawatiningsih, Prihastuti.(2017). *Bahan Pangan*. Yogyakarta: PTBB FT UNY
- Komar. (2014). *Hotel Management*. PT Grasindol.
- Kraft, dkk. (2020). Social media and the changing information environment: Sentiment differences in read versus recirculated news content. *Public Opinion Quarterly*, 84(S1), 195–215. <https://doi.org/10.1093/poq/nfaa015>
- Larasati. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Ekuilibria.
- Mertayasa. (2014). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. ANDI Universitas Dhyana Pura.
- Oka, & Winia. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Ronald Bintang. (2016). *Uji coba clarified negroni*. Gramedia Pustaka Indonesia.
- Subakti. (2014). *Analisis Kualitas Pelayanan di Restoran Saung Mirah, Bogor*. Binus Business Review. *Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata*.

<https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1195>.

Sutiyono, Rahmawati, & Santoso. (2023). Potensi Ekonomi Bambu Barel dalam Industri Restoran. Gramedia Pustaka Indonesia.

Wiantara. (2016). Bartender & Mixiology. CV. ANDI OFFSET. Widjaja. (2019). Pengertian dan Pemanfaatan Bambu Barel. Nusantara.



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI