

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH
BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST



POLITEKNIK NEGERI BALI

Agung Made Manu Wira Wijaya

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
JEMBRANA

2024

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH
BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST



POLITEKNIK NEGERI BALI

Agung Made Manu Wira Wijaya

Nim : 2115823364

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

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH
BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk menyusun

Tugas Akhir Program Studi D-III Perhotelan

Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Agung Made Manu Wira Wijaya

Nim: 2115823364

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

JEMBRANA

2024

iii

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali
pada 5 Agustus 2024

Pembimbing I,



Dr. Dra. Ni Gst. Nym. Suci Murni, M. Par.
NIP.196405251990032002

Pembimbing II,



I Putu Sagita Jaya Utama, SST. Par., M.Par.
NIP.198212102023211007

Mengetahui
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali


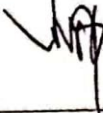



Kadek Dwipradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 5 Agustus 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dr. Dra. Ni Gst. Nym. Suci Murni, M. Par. NIP.196405251990032002	
Anggota	Drs. I Wayan Pugra, M. Par. NIP.196312312000031002	
Anggota	I Putu Sagita Jaya Utama, SST. Par., M. Par. NIP.198212102023211007	

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Mengetahui

Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali




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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364

Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128

Laman: www.pnb.ac.id Email: politeknik@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Agung Made Manu Wira Wijaya

NIM : 2115823364

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“ PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH
BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya

Jembrana, 13 September 2024

Agung Made Manu Wira Wijaya



Nama : Agung Made Manu Wira Wijaya

NIM : 2115823364

PS : D-III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang widi Wasa (Tuhan Yang Maha Esa) atas Rahmatnya saya dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “PENERAPAN STANDARD OPERASIONAL PROSEDUR PEMBUATAN KLASIK KOCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA OLEH BARTENDER DI ATLAS BEACH FEST” ini dengan tepat waktu.

Adapun tujuan dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. Selain itu, laporan tugas akhir ini juga bertujuan untuk menambah pengetahuan tentang penerapan Standar Operasional Prosedur Departemen Bartending di Atlas Beach Fest.

Dalam kesempatan ini, Penulis mengucapkan banyak terima kasih atas motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat melewati hambatan dan kesulitan yang terjadi, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Dalam kesempatan ini, disampaikan rasa terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.P;d.,selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Prapnyanyi Novianti,S.P.d,M.Eng. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi semangat dan pengarahan kepada penulis dalam pembuatan tugas akhir
5. Dr. Dra. Ni Gst. Nym. Suci Murni, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam pembuatan

Tugas Akhir ini.

6. I Putu Sagita Jaya Utama, SST.Par., M.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam membuat Tugas Akhir ini.
7. Bapak Ivan Tanjaya, selaku pemimpin Atlas Beach Fest sebagai tempat penulis melakukan praktek kerja industri
8. Bapak Agustinus Erwin Setyo Primandala selaku Bar Manager yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian terkait Tugas Akhir di Atlas Beach Fest
9. Seluruh Staff Food and Beverage Service di Atlas Beach Fest khususnya di departemen bar yang telah membantu penulis selama berada di Atlas Beach Fest
10. Almarhum ayah tercinta, Agung Putu Alit Wirawan yang semasa hidup sampai sekarang selalu menjadi motivasi penulis untuk segera menyelesaikan tugas akhir.
11. Ibu tersayang, Putu Utari Dewi Anjani yang selalu memberikan dukungan, motivasi, kasih sayang dan selalu mengingatkan penulis agar dapat menyelesaikan tugas akhir.
12. Kakak Agung Putu Luna Fanesa Wantari, serta keluarga yang sangat dicintai penulis yang telah memberikan restu serta dukungan bagi penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
13. Teman hidup saya, Ni Made Larasati yang selalu memberikan dukungan, motivasi, mendengar keluh kesah saya dan membantu dalam setiap proses yang sudah dijalani dalam pembuatan tugas akhir.
14. Seluruh pihak yang telah membantu penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari Laporan Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Saya mengharapkan saran dan kritik demi kesempurnaan dan perbaikannya sehingga akhirnya Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi orang lain

Jembrana, Januari 2024

Penulis

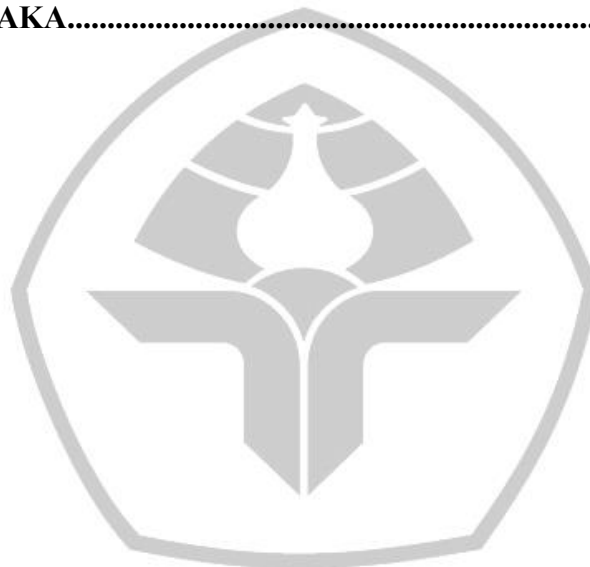


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	I
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	II
HALAMAN PERSETUJUAN	IV
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	V
KATA PENGANTAR.....	VI
DAFTAR ISI.....	IX
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR GAMBAR.....	XII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	2
B. RUMUSAN MASALAH	2
C. TUJUAN DAN MANFAAT PENULISAN TUGAS AKHIR.....	3
D. METODE PENULISAN TUGAS AKHIR	4
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. PARIWISATA	6
B. HOTEL.....	6
C. FOOD & BEVERAGE.....	6
D. RESTORAN.....	7
E. BAR.....	7
1. PENGERTIAN BAR.....	7
2. PENGERTIAN FOOD & BEVERAGE	7
3. JENIS-JENIS MINUMAN NON-ALKOHOL	8
4. PENGERTIAN MINUMAN ALKOHOL.....	8
5. JENIS-JENIS MINUMAN ALKOHOL	8
F. PENGERTIAN PEMBUATAN LONG ISLAND ICE TEA.....	9
G. LONG ISLAND ICE TEA.....	9
1. PENGERTIAN LONG ISLAND ICE TEA	12
2. SEJARAH LONG ISLAND ICE TEA	12
3. KRITERIA LONG ISLAND ICE TEA	12
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	13
A. LOKASI DAN SEJARAH PERUSAHAAN	13
B. BIDANG USAHA DAN FASILITAS	13
C. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN.....	17
BAB IV PEMBAHASAN.....	24

A. PROSES PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA	24
1. PERSIAPAN DIRI	24
2. PERSIAPAN OPRASIONAL	24
3. PERSIAPAN ALAT	26
4. PERSIAPAN BAHAN	30
5. RESEP CLASSIC COCKTAIL LONG ISLAND ICE TEA.....	32
6. TAHAP PENYAJIAN	33
B. HAMBATAN PADA SAAT PEMBUATAN/PELAKSANAAN	35
BAB V PENUTUP	36
A.SIMPULAN	36
B.SARAN	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Resep Long Island Ice Tea	31
---	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Atlas Beach Fest	15
Gambar 3.2 VVIP Sofa Range	16
Gambar 3.3 VVIP Island Daybed.....	17
Gambar 3.4 VIP Pool Daybed.....	17
Gambar 3.5 VIP Daybed	18
Gambar 3.6 Struktur Organisasi Atlas Beach Fest.....	19
Gambar 3.7 Struktur Organisasi Atlast Beach Fest.....	20
Gambar 4.1 Fruit Platter.....	25
Gambar 4.2 Jigger	26
Gambar 4.3 Collin Tumbler Glass	27
Gambar 4.4 Lemon Wedges	27
Gambar 4.5 Knife.....	28
Gambar 4.6 Cutting Board	28
Gambar 4.7 Ice Tong.....	29
Gambar 4.8 Ice Scoop	29
Gambar 4.9 Dry Gin.....	30
Gambar 4.10 Rum	30
Gambar 4.11 Tequila	31
Gambar 4.12 Triple sec	31
Gambar 4.13 Vodka.....	31
Gambar 4.14 Long Island Ice Tea	33



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh perorangan maupun berkelompok ke tempat di luar tempat tinggal, yang bertujuan untuk bersenang senang, pendidikan, wisata rohani, bisnis, menikmati daerah tujuan wisata, dan lain sebagainya”

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang memiliki Pariwisata sangat indah, Dimana juga Bali merupakan Pulau yang memiliki budaya yang masih di jalankan seperti tarian, alat music gong yang biasanya di iringi tarian dan juga di Bali banyaknya tempat-tempat suci yang masih terawat yang sering di jadikan sasaran Wisatawan untuk berkunjung ke Bali. Bali juga memiliki alam yang masih terjaga dengan baik seperti gunung, danau, sungai, pantai, goa. karena banyaknya Pariwisata di Bali Wisatawanpun tertarik untuk datang ke Bali dibalik itu Orang-orang Bali sangat ramah menyambut kedatangan para Wisatawan dan Wisatawanpun merasa sangat dihargai dan nyaman.

Seiring berjalannya Zaman para Investor mulai membangun Bisnis di bali dan membuat Bali semakin di minati para Wisatawan. Salah satunya Cangu merupakan daerah yang cukup padat Wisatawan yang berdatangan untuk menikmati liburan di daerah tersebut, Cangu memiliki Fasilitas yang cukup banyak seperti Hotel dan Villa, Restoran, SPA, pedagang pakaian maupun Oleh-oleh, dan Cangu memiliki Pantai sebagai faktor pendukung yang tidak kalah dari Pantai-pantai lainnya yang berada di Bali,

salah satunya Fasilitas yang tidak boleh di lewatkan yakni Beach Club yang berada di pesisir Pantai Berawa yakni Atlas Beach Fest Beach Club yang memiliki Fasilitas yang cukup lengkap mulai dari outlet yang menjual makanan dan minuman ada juga kreasi dari Atlas Beach Fest sendiri menjual pakaian dengan brand Atlas Beach Fest dan Holy Wings. Menariknya dari Atlas Beach Fest itu sendiri music dj yang membuat suasana malam semakin nikmat dan ada juga yang tidak kalah seru penampilan Tari Kecak dan Fire Dance yang di iringi musik gambelan Bali. Akan tetapi semakin larutnya malam tamupun berantrian menunggu pesanan makanan maupun minumannya dan salah satu *cocktail Long Island Ice Tea* yang menjadi *cocktail* paling di minati oleh para tamu saat datang ke Atlas Beach Fest, yang dimana para staff mengalami kendala dalam orderan tamu yang semakin menumpuk.

Holy Wings adalah perusahaan besar yang telah berdiri dari tahun 2014 akan tetapi dahulunya Holy Wings hanya kedai biasa yang hanya menjual nasi goreng, seiring berjalannya waktu Holy Wings semakin berkembang dan membangun beberapa cabang yaitu salah satunya Atlas Beach Fest yang terletak di Jl. Pantai Berawa No.88, Canggu, Kab. Badung, Bali. Sehingga penulis mengangkat Long island Ice Tea sebagai judul.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan *Clasic Cocktail Long Island Ice Tea* pada Atlas Beach Fest

2. Apa yang menjadi kendala oleh Bartender dalam pembuatan *Classic Cocktail Long Island Ice Tea*

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

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

a. Tujuan Penulisan

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

- a. Untuk mengetahui bagaimana Pembuatan *Classic Cocktail Long Island Ice Tea* di Atlas Beach Fest
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala atau hambatan Bartender dalam pembuatan *Classic Cocktail Long Island Ice Tea*

b. Manfaat Penulisan

- 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 Standard Operasional Prosedur yang benar oleh Bartender dalam departemen bar

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Adapun manfaat penulisan bagi Politeknik Negeri Bali antara lain :

- 1) Sebagai referensi untuk menambah pengetahuan mahasiswa lainnya dalam standard operasional prosedur sebagai Bartender
- 2) Mengetahui dan mengukur seberapa jauh kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan sebagai referensi dosen untuk dapat dijadikan Pelajaran bagi mahasiswa lain tentang cara pembuatan Classic Cocktail Negroni

c. Bagi Perusahaan

Manfaat yang di dapat dari penulisan tugas akhir ini bagi perusahaan adalah sebagai referensi untuk mengembangkan kualitas minuman yang di buat agar mendapatkan hasil yang lebih maksimal dari sebelumnya.

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 gejala yang terjadi guna memperoleh data mengenai SOP (*Standard Operasional Prosedur*) dalam departemen bar.

b. Metode Wawancara

Melakukan wawancara atau berkomunikasi langsung dengan Staff atau Asst. Manager bar terkait dengan SOP (*Standard Operasional Prosedur*) dalam departemen bar.

2. Metode Analisis Data

Metode analisis yang di gunakan 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 Hasil 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



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. SIMPULAN

Dari uraian pembahasan Bab IV bahwa dalam pembuatan Classic Cocktail Long Island Ice Tea di Atas Beach Fest terdapat tahap-tahap yang dilakukan saat membuat cocktail, maka penulis menarik simpulan sebagian berikut:

1. Pada tahap persiapan

seorang bartender melakukan persiapan goorming dan dilanjutkan dengan mempersiapkan bahan-bahan dan alat, dilanjutkan dengan tahap pembuatan dimana seorang bartender sedang melakukan proses pembuatan Classic Cocktail Long Island Ice Tea, pada tahap akhir seorang bartender sudah selesai melakukan pembuatan Classic Cocktail Long Island Ice Tea dan di lanjutkan dengan tahap penyajian yang Dimana minuman yang telah selesai di buat oleh bartender akan diberikan kepada waiter untuk diberikan tamu, setelah tamu menyeseaikan minuman tersebut waiter akan melakukan clearu sebagai tahap akhir.

2. Menghadapi hambatan pembuatan minuman

seorang bartender menghadapi beberapa hambatan dalam pembuatan minuman, khususnya pada pembuatan Classic Cocktail Long Island Ice Tea. Hambatan tersebut termasuk kesalahan dalam meracik minuman yang tidak sesuai dengan resep, serta kekurangan stok gelas saat acara besar. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan memeriksa kesesuaian resep dan stok sebelum membuat minuman serta berkoordinasi dengan steward agar proses pencucian gelas lebih cepat.

B. SARAN

Adapun saran yang dapat penulis berikan terhadap kendala yang terkait dengan penelitian adalah

1. Pengecekan resep dan stok

Sebelum mulai membuat minuman pengecekan secara mendalam dapat mengurangi risiko kesalahan dalam meracik minuman serta memastikan bahwa semua bahan dan alat tersedia, terutama pada saat acara besar.

2. Pelatihan dan Koordinasi

Penting untuk mengadakan pelatihan rutin bagi bartender untuk meningkatkan kemampuan dalam meracik minuman sesuai standar. Selain itu, koordinasi dengan tim lain seperti steward harus diperbaiki, agar pencucian gelas atau penggantian alat bisa dilakukan dengan cepat dan tidak mengganggu proses penyajian.

3. Manajemen Stok yang Lebih Baik

Sebaiknya perusahaan mengelola stok gelas dan bahan dengan lebih proaktif, misalnya dengan memperkirakan kebutuhan berdasarkan jadwal acara atau jumlah tamu yang akan hadir. Ini akan mengurangi risiko kekurangan stok saat dibutuhkan.

4. Penggunaan Sistem PKL (Praktik Kerja Lapangan)

Sistem ini dapat dimanfaatkan lebih baik oleh perusahaan dengan memberikan tugas yang tepat kepada mahasiswa PKL, terutama di bidang-bidang yang mendukung operasional bartender seperti pencucian gelas, persiapan bahan, atau penyajian, sehingga beban kerja bisa lebih ringan.

JURISAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Solikhin, Deny Asmara, Wurdiana. 2013. Pengaruh Kreatifitas Bartender/Bartendress terhadap Tingkat Penjualan Minuman di Dahan Lounge Bar Novotel Hotel & Suites Surabaya. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, Vol. 8, No. 2 2013
- Dede Haryanto. 2018. Analisis Komunikasi Antarpribadi Barista dan Konsumen dalam Menciptakan Kepuasan. Skripsi. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik. Universitas Lampung.
- Dari, D. N., Helan, Y. G. T., & Yohanes, S. (2023). DASAR LEGALITAS PEREDARAN MINUMAN BERALKOHOL TRADISIONAL JENIS SOPIA DI WILAYAH NUSA TENGGARA TIMUR. *Petitum Law Journal*, 1(1), 382-390.
- Dinas Pariwisata Provinsi Bali. 2017. Direktori tahun 2017
- Faisal Alamsyah. 2017. Profil Waiter dan Waitress di Restoran Rok N Tok Yello Hotel Jemursari Surabaya. Tesis. Politeknik NSC Surabaya.
- Fakhri Ramadhan. 2017. Makna Kerja Bagi Barista. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Islam Indonesia.
- Gueguen, N. 2003. The effect of glass colour on the evaluation of a beverage's thirst-quenching quality. *CPL current Psychology Letters*. Behaviour, Brain & Cognition- French.
- Katsigris, C., Chris Thomas. 2012. *The Bar and Beverage Book*. 5th Edition. ISBN: 978-0-470-24845-4. Wiley.
- Kusmayadi dan Sugiarto. 2000. *Metodologi Penelitian dalam bidang Kepariwisata*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- National Institute of Health. Wiley online library.
- Ristayana, Lia. Wijana, Susinggih. dan Putri, Widelia Ika. 2000. Kajian Kadar Gula Sirup dan Tingkat Kematangan Buah. *Online Jurnal, Studi proses pengolahan koktail dari tanaman nipah (Nypa Fruticans Wurmb*
- Sugiyono. 2012. *Metode Peneliitian Bisnis*. Cetakan Kesebelas. Bandung. Alfabeta



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI