

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *STRAWMANGO PUNCH* OLEH *BARTENDER* DI *BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS*



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Wayan Purnandani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

2023

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *STRAWMANGO PUNCH* OLEH *BARTENDER*
DI *BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS***



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Wayan Purnandani
NIM 2015823201**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2023**

**PEMBUATAN STRAWMANGO PUNCH OLEH BARTENDER
DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS**

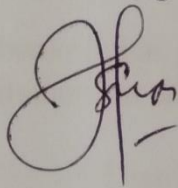
Oleh

Ni Wayan Purnandani
NIM 2015823201

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

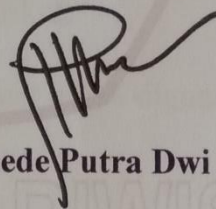
Disetujui oleh :

Pembimbing I,



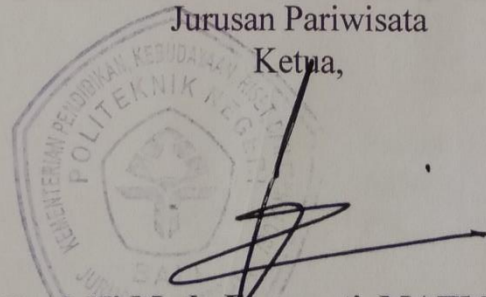
Made Suardani, S.Pd.,M.Par.
NIP. 197303122002122002

Pembimbing II,



A. A. Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom.
NIP.

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D.
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**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: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Wayan Purnandani
NIM : 2015823201
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PEMBUATAN STRAWMANGO PUNCH OLEH BARTENDER
DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS”**

benar bebas plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan berikut.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, 8 April 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Wayan Purnandani
NIM : 2015823201
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *PEMBUATAN STRAWMANGO PUNCH OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS* ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Strawmango Punch Oleh Bartender Di Bar And Restaurant Sanctoo Suites & Villas*.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih 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. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., 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. Made Suardani, S.Pd.,M.Par. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Anak Agung Gede Putra Dwi Arthajaya, S.Si.,M.Kom. 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. Ibu Ni Putu Harumi 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 staf Sanctoo Suites & Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
10. Bapak I Made Sunarta dan Ibu Ni Ketut Muliani 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, 8 April 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir.....	3
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan.....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Hotel.....	6
1. Pengertian Hotel.....	6
2. Klasifikasi Hotel	7
B. Restoran	8
1. Pengertian Restoran	8
2. Klasifikasi Restoran	9
C. Bar.....	10

1. Pengertian Bar.....	10
2. Jenis-jenis Bar	11
3. Peralatan Bar (<i>Bar Utensils</i>)	13
4. Pengertian <i>Bartender</i>	15
5. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Bartender</i>	16
D. Minuman	16
1. Pengertian Minuman	16
2. Minuman Campuran	17
3. Jenis-jenis Minuman Campuran.....	17
4. Komponen Minuman Campuran.....	19
5. Metode Pembuatan Minuman Campuran	20
E. <i>Strawmango Punch</i>	22
F. Pengertian Pembuatan.....	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	24
1. Lokasi Hotel.....	24
2. Sejarah Hotel.....	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	27
1. Bidang Usaha Hotel	27
2. Fasilitas Hotel	28
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas.....	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	40
A. Pembuatan <i>Strawmango Punch</i> oleh <i>Bartender</i> di Sanctoo Suites & Villas .	40
1. Tahap Persiapan	40
2. Tahap Pembuatan	52
3. Tahap Akhir	54
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan <i>Strawmango Punch</i> oleh <i>Bartender</i> di <i>Bar and Restaurant</i> Sanctoo Suites & Villas dan cara mengatasinya.....	55

BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Isi	Halaman
Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas	25
Gambar 3. 2 <i>One Bed Room Garden Pool Villa</i>	28
Gambar 3. 3 <i>One Bed Room River Side Pool Villa</i>	29
Gambar 3. 4 <i>Sanctoo Suite Room with Tropical View</i>	30
Gambar 3. 5 <i>Sanctoo Suite Pool View</i>	31
Gambar 3. 6 <i>Sanctoo Suite Pool Access</i>	31
Gambar 3. 7 <i>Panoramic Suite Room</i>	32
Gambar 3. 8 <i>Family Suite Room</i>	33
Gambar 3. 9 <i>Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas</i>	34
Gambar 3. 10 <i>Sanctoo Spa and Wellness</i>	35
Gambar 3. 11 <i>Swimming Pool</i>	36
Gambar 3. 12 Struktur Organisasi Hotel Sanctoo Suites & Villas	37
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Departement</i>	38
Gambar 4. 1 Persiapan diri <i>Bartender</i>	41
Gambar 4. 2 <i>Cutting board</i>	42
Gambar 4. 3 <i>Knife</i>	42
Gambar 4. 4 <i>Shaker</i>	43
Gambar 4. 5 <i>Muddler</i>	44
Gambar 4. 6 <i>Jigger</i>	44
Gambar 4. 7 <i>Long bar spoon</i>	45
Gambar 4. 8 <i>Ice scoup</i>	45
Gambar 4. 9 <i>High ball glass</i>	46
Gambar 4. 10 <i>Coaster</i>	46
Gambar 4. 11 Buah mangga.....	47
Gambar 4. 12 Buah stroberi	48
Gambar 4. 13 <i>Monin peach syrup</i>	49

Gambar 4. 14 <i>Cranberry juice</i>	50
Gambar 4. 15 <i>Sprite</i>	50
Gambar 4. 16 <i>Ice tube</i>	51
Gambar 4. 17 Menumbuk (<i>muddler</i>) buah mangga dan stroberi di dalam <i>shaker</i>	52
Gambar 4. 18 <i>Bartender</i> menambahkan <i>cranberry juice</i> , <i>peach syrup</i> , dan <i>ice</i> lalu dikocok (<i>shaking</i>).....	53
Gambar 4. 19 Menuangkan ke <i>high ball glass</i>	53
Gambar 4. 20 <i>Topping sprite</i> dan <i>garnishing</i>	54
Gambar 4. 21 Penyajian <i>Strawmango Punch</i>	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Isi	Halaman
Tabel 4. 1 Bahan <i>Strawmango Punch</i>	51



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu *mocktail* di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas*

Lampiran 2. Slip order *Strawmango Punch*

Lampiran 3. Wawancara



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

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 utuh diwariskan secara turun-temurun dan masih dipegang kukuh oleh masyarakatnya 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*, 26 *suites room*, *bar and restaurant*, dan fasilitas penunjang lainnya.

Sanctoo Suites & Villas memiliki 1(satu) *Bar and Restaurant* dengan pemandangan *pool*, 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 *Mai Tai*, *Tequila Sunrice*, *Screw Driver* dan lainnya. Minuman tidak beralkohol (*mocktail*) juga tersedia seperti *Strawmango Punch*, *Tropical Exotic* dan *Summer Splash*. Salah satu minuman tidak beralkohol (*mocktail*) yang paling diminati tamu yaitu *Strawmango Punch*.

Strawmango Punch merupakan salah satu minuman *mocktail* yang paling banyak dipesan oleh tamu di *Bar and Restaurant* Sanctoo Suites & Villas dilihat dari slip order disetiap harinya. Minuman *mocktail* ini terbuat dari campuran buah stroberi dan mangga segar (*fresh*) yang sedikit ditumbuk (*muddling*) hingga menghasilkan serat kemudian ditambahkan dengan *cranberry juice*, *peach syrup*, dan *topping sprite*. Minuman terasa asam dan manis yang merupakan rasa khas dari buah stroberi dan mangga, terakhir segar karena ditambahkan *sprite* sebagai *topping*. Perpaduan dari buah stroberi dan mangga segar (*fresh*) yang sedikit dihancurkan menggunakan *muddler* sehingga membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menarik yang ditimbulkan dari serat-serat buah sehingga banyak tamu yang tertarik pada minuman *Strawmango Punch*. *Strawmango Punch* dihindangkan menggunakan *high ball glass* ditambah *garnish* dari potongan buah

stroberi dan mangga dengan sepucuk daun mint sehingga membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menyegarkan dan menggugah selera tamu untuk meminumnya.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Strawmango Punch* 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 *Strawmango Punch* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas*?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *Strawmango Punch* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas*?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

- a. Untuk mengetahui pembuatan *Strawmango Punch* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas*.
- b. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *Strawmango Punch* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas*.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir ini adalah :

a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan minuman *Strawmango Punch*.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman *mocktail Strawmango Punch*.

c. Bagi Perusahaan

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 Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut :

a. Metode Observasi

Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan *Strawmango Punch* pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites & Villas

b. Metode Wawancara

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

c. Studi Kepustakaan

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

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisa data dalam penulisan tugas akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap data-data yang didapat.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam tugas akhir ini adalah metode penyajian informal yaitu metode penyajian hasil analisis dengan penjelasan-penjelasan atau uraian kata-kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Strawmango Punch* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas* penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan *Strawmango Punch* :

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman *Strawmango Punch* 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 menumbuk (*muddling*) buah mangga dan stroberi ditambahkan dengan *cranberry juice*, *peach syrup*, dan sedikit es batu lalu dikocok (*shaking*). Setelah tercampur rata, tuangkan kedalam *high ball glass* kemudian ditambahkan *topping sprite*.

c. Tahap akhir

Minuman *Strawmango Punch* disajikan dalam *high ball glass* yang ditambahkan dengan *garnish* dari potongan buah stroberi/manga dan sepucuk daun mint.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan *Strawmango Punch* :

- a. *Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas* memiliki staf, *dw (daily worker)*, dan *training* yang sangat terbatas. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan cara menetapkan salah satu *training* atau *dw* untuk khusus mengambil pekerjaan di bar agar pelayanan menjadi lancar.
- b. Kekurangan dan kualitas bahan yang kurang baik terjadi karena terbatasnya persediaan barang. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan berkoordinasi dengan staf *Purchasing* dalam pemesanan bahan minuman agar kualitas minuman tetap terjamin.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di *Sanctoo Suites & Villas*, maka penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu :

- a. Sebaiknya pihak hotel menetapkan pekerjaan staf seperti khusus dibagian bar, *waiter/ss* dan kasir agar dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab yang maksimal.
- b. Meningkatkan koordinasi dengan staf *Purchasing* dalam pengorderan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan.
- c. Menjaga kebersihan, kerapian, dan kenyamanan area kerja di bar agar dapat melakukan pekerjaan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani & Permana. 2017. *Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner di Gardenia Restaurant Amoroossa Hotel Bandung*. Jurnal Kajian Ilmiah. 17(3),119-126.
- Chair,Ira Meirina & Heru Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok : Kencana.
- Harahap, Zulkifli,et al. 2021. *Manajemen Strategi Pemasaran dan Penjualan Hotel*. Malang : Inteligencia Media.
- 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.
- Pramita, Ida Ayu Putu Mega & I Putu Gede Parma. 2020. *Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points by Sheraton Bali Seminyak*. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata. 3(2), 69-77.
- Rosdianti, dkk. 2018. *Analisis Ketersediaan Fasilitas Tamu Penyandang Disabilitas di Hotel Kawasan ITDC Nusa Dua*. Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas. 2(3), 271-285.
- Schroeder, Roger G. & Goldstein Susan Meyer. 2021. *Operations Management in The Supply Chain : Decisions and Cases (7th Edition)*. New York : Mcgraw-Hill Education.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta : Andi.