

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *APPLE MINT CRUSH* OLEH *BARTENDER* DI *BAR SANCTOO SUITES & VILLAS*



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Luh Dewi Pebri Yanti

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *APPLE MINT CRUSH* OLEH *BARTENDER*
DI *BAR SANCTOO SUITES & VILLAS***



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Ni Luh Dewi Pebri Yanti
NIM 2015823250**

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

**PEMBUATAN *APPLE MINT CRUSH* OLEH BARTENDER
DI *BAR SANCTOO SUITES & VILLAS***

Oleh

Ni Luh Dewi Pebri Yanti
NIM 2015823250

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

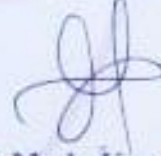
Disetujui oleh :

Pembimbing I



Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM
NIP 196208071990031001

Pembimbing II



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIP 196208071990031001

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, Kota Selatan, Kabupaten Badung, Bali-80364
Telp.(0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: ps@telkom.net

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ni Luh Dewi Pebri Yanti
NIM : 2015823250
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**"PEMBUATAN APPLE MINT CRUSH OLEH BARTENDER
DI BAR 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 Luh Dewi Pebri
Yanti
NIM : 2015823250
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 APPLE MINT CRUSH OLEH BARTENDER DI BAR SANCTOO SUITES & VILLAS* ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Apple Mint Crush* Oleh *Bartender Di Bar Sanctoo Suites & Villas*.

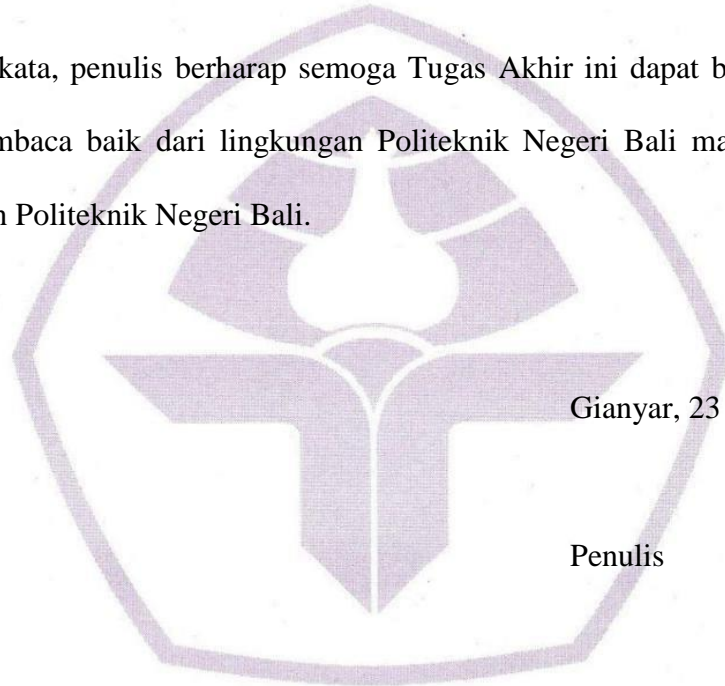
Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada :

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. Drs.I Wayan Basi Arjana,MITHM selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Dra.Desak Made Kumudawati,M.Hum 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 Wayan Sama dan Ibu Ni Made Sukarmini 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, 23 Agustus 2023

Penulis

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

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	3
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>Apple Mint Crush</i>	22
F.	Pengertian Pembuatan.....	22

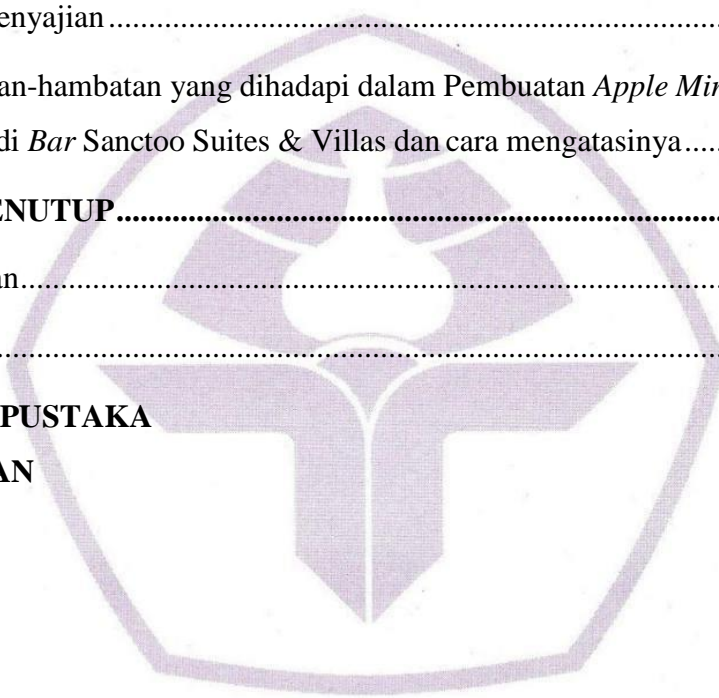
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... 24

A.	Lokasi dan Sejarah Hotel	24
1.	Lokasi Hotel.....	24
2.	Sejarah Hotel.....	25
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	28
1.	Bidang Usaha Hotel.....	28
2.	Fasilitas Hotel.....	28
C.	Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	37

BAB IV PEMBAHASAN.....40

A. Proses Pembuatan *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di Sanctoo Suites &

Villas	40
1. Tahap Persiapan	40
2. Tahap Pembuatan	52
3. Tahap Penyajian	54
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan <i>Apple Mint Crush</i> oleh <i>Bartender</i> di <i>Bar Sanctoo Suites & Villas</i> dan cara mengatasinya	55
BAB V PENUTUP	57
A. Simpulan.....	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

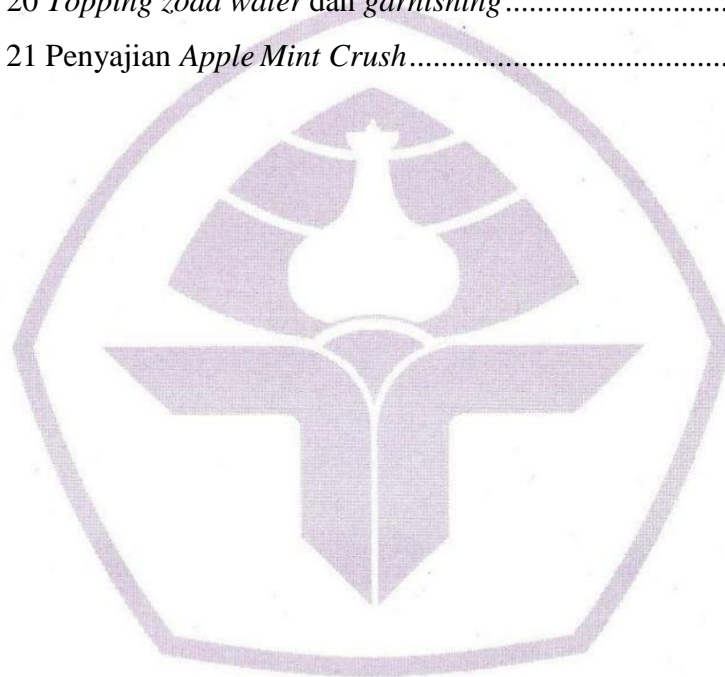


JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas	25
Gambar 3. 2 <i>One Bed Room Garden Pool Villa</i>	29
Gambar 3. 3 <i>One Bed Room River Side Pool Villa</i>	30
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>	32
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>	35
Gambar 3. 10 <i>Sanctoo Spa and Wellness</i>	36
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 <i>apple</i>	47
Gambar 4. 12 Daun <i>mint</i>	48
Gambar 4. 13 <i>Monin peach syrup</i>	49
Gambar 4. 14 <i>Apple juice</i>	50
Gambar 4. 15 <i>Zoda Water</i>	50

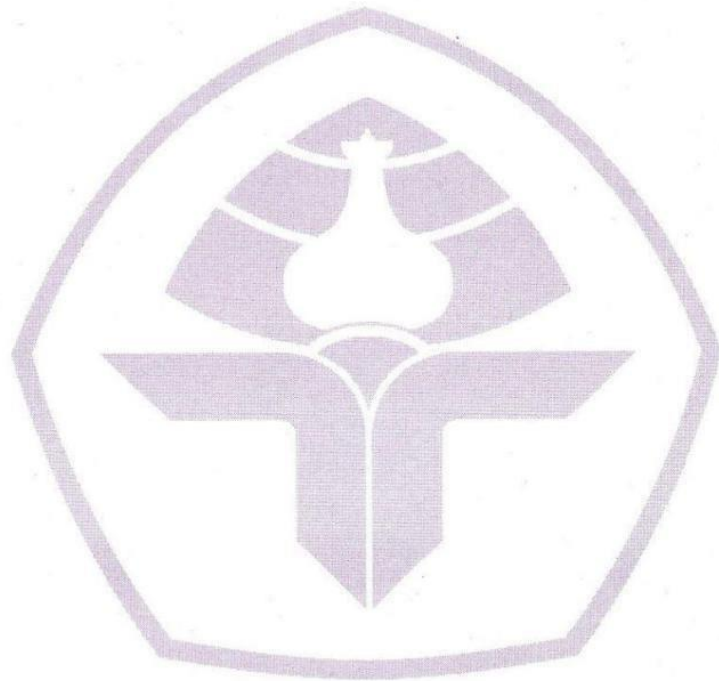
Gambar 4. 16 <i>Ice tube</i>	51
Gambar 4. 17 Menumbuk (<i>muddler</i>) buah <i>apple</i> dan daun <i>mint</i> di dalam <i>shaker</i>	52
Gambar 4. 18 <i>Bartender</i> menambahkan <i>Apple juice</i> , <i>peach syrup</i> , dan <i>ice</i> lalu dikocok (<i>shaking</i>).....	53
Gambar 4. 19 Menuangkan ke <i>high ball glass</i>	53
Gambar 4. 20 <i>Topping zoda water</i> dan <i>garnishing</i>	54
Gambar 4. 21 Penyajian <i>Apple Mint Crush</i>	55



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Bahan <i>Apple Mint Crush</i>	51
--	----



JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

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

Lampiran 2. Slip order *Apple Mint Crush*

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 sangat 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 *Apple Mint Crush*, *Tropical Exotic* dan *Summer Splash*. Salah satu minuman tidak beralkohol (*mocktail*) yang paling diminati tamu yaitu *Apple Mint Crush*.

Apple Mint Crush 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 *apple* dan daun mint segar (*fresh*) yang sedikit ditumbuk (*muddling*) hingga menghasilkan serat kemudian ditambahkan dengan *apple juice*, *peach syrup*, dan *topping zoda water*. Minuman terasa asam dan manis yang merupakan rasa khas dari buah aple dan daun mint, terakhir segar karena ditambahkan *zoda water* sebagai *topping*. Perpaduan dari buah aple dan daun mint segar (*fresh*) yang sedikit dihancurkan menggunakan *muddler* sehingga membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menarik sehingga banyak tamu yang tertarik pada minuman *Apple Mint Crush*. *Apple Mint Crush* dihindangkan menggunakan *high ball glass* ditambah *garnish* dari buah dan 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 *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di *Bar Sanctoo Suites & Villas*”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka yang menjadi rumusan masalah yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di *Bar Sanctoo Suites & Villas*?
2. Apa saja hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di *Bar 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 *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di *Bar Sanctoo Suites & Villas*.
- b. Untuk mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di *Bar 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 *Apple Mint Crush*.

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 Apple Mint Crush*.

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 *Apple Mint Crush* 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 *Apple Mint Crush* di *Bar 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 *Apple Mint Crush* oleh *Bartender* di *Bar Sanctoo Suites & Villas* dapat disimpulkan bahwa :

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

Pada tahap pembuatan *Bartender* menumbuk (*muddling*) buah *apple* dan daun *mint* ditambahkan dengan *apple juice*, *peach syrup*, dan sedikit es batu lalu dikocok (*shaking*). Setelah tercampur rata dimasukkan kedalam *high ball glass* kemudian ditambahkan (*topping*) dengan *zoda water*. Sedangkan pada tahap penyajian, minuman *Apple Mint Crush* disajikan dalam *high ball glass* yang ditambahkan dengan *garnish* dari potongan buah *apple* dan sepuccuk daun *mint*.

Ada beberapa cara mengatasi hambatan dalam pembuatan *Apple Mint Crush* hambatan pertama yaitu

Bar 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.

Sedangkan hambatan kedua yaitu 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 :

1. Sebaiknya pihak hotel menugaskan satu karyawan/staff yang khusus bertanggung jawab dibagian bar, sehingga *waiter/ss* dan kasir dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab secara maksimal.
2. Meningkatkan koordinasi dengan staf *Purchasing* dalam pemesanan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan.
3. 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.

KBBI. 2021. *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*.

Mertayasa, Gede Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta : Andi.

Oka, Made Darma & 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, Gusti Nyoman. 2016. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta : Andi.

