

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALI MARY COCKTAIL OLEH BARTENDER  
THE ST.REGIS BALI RESORT DI KING COLE BAR**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Made Bawa Suryawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN BALI MARY COCKTAIL OLEH BARTENDER  
THE ST.REGIS BALI RESORT DI KING COLE BAR**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Made Bawa Suryawan  
NIM 1915823146**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
BADUNG  
2022**

**PEMBUATAN BALI MARY COCKTAIL OLEH BARTENDER**  
**THE ST.REGIS BALI RESORT DI KING COLE BAR**

Oleh :  
**I Made Bawa Suryawan**  
NIM. 1915823146

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

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



**Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak**  
**NIP 198507152010122002**

Pembimbing II,



**Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb**  
**NIP 196405011990112001**

Disetujui oleh,  
Jurusan Pariwisata  
Ketua,



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

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : I Made Bawa Suryawan

NIM : 1915823146

Program studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

### **“PEMBUATAN BALI MARY COCKTAIL OLEH BARTENDER THE ST.REGIS BALI RESORT DI KING COLE BAR”**

Benar bebas dari plagiat. 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, Juli 2022

Yang membuat pernyataan



NIM : 1915823146

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 BALI MARY COCKTAIL OLEH BARTENDER THE ST.REGIS BALI RESORT DI KING COLE BAR** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar.

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 atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu serta memberikan pengarahan kepada penulis.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan banyak saran dan nasehat selama periode Praktik Kerja Lapangan.
5. Ayu Dwi Yulianthi, SE., M.Si., Ak selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Dra. Ni Made Sudarmini, M. Agb selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Mr.Marcel Kloet selaku General Manager di hotel The St.Regis Bali Resort yang telah memberikan kesempatan untuk belajar secara langsung di property yang dipimpinnya.
8. Bapak Aris Kurniawan, selaku *F&B Directur* di The St.Regis Bali Resort yang telah memberikan kesempatan belajar langsung dibagian F&B Service.
9. I Putu Yuliana S.Tr.Par selaku bar manager di The St.Regis Bali Resort yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Bapak I Wayan Yudiana selaku assistant bar manager yang telah memberikan pengetahuan tentang minuman cocktail.
11. Semua staff di hotel The St.Regis Bali Resort yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dan membimbing penulis selama PKL sampai dengan menyusun laporan ini.
12. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan motivasi, semangat, serta dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari masih ada 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

Badung, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ISI</b>	<b>HALAMAN</b>
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Kegunaan Penulisan .....	5
D. Metode Penulisan .....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis .....	7
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Pengertian Hotel .....	8
B. Pengertian Food&Beverage Departemen .....	8
C. Pengertian Bar .....	9
D. Jenis-jenis Bar .....	10
E. Jenis-jenis Minuman.....	12
F. Pengertian Cocktail .....	17
G. Metode Pembuatan Minuman .....	18

H. Pengertian Pembuatan .....	21
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN.....</b>	<b>22</b>
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan .....	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	24
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	32
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
A. Prosedur Pembuatan .....	35
1. Tahap Persiapan .....	36
2. Tahap Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Bali Mary Cocktail .....	38
3. Tahap Pembuatan Bali Mary Cocktail .....	46
4. Tahap Akhir.....	48
B. Hambatan Yang Dihadapi Pada Proses Pembuatan .....	49
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>51</b>
A. Simpulan.....	51
B. Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR GAMBAR

ISI	HALAMAN
Gambar 3.1. Logo The St.Regis Bali Resort.....	23
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Bar .....	32
Gambar 4.1. <i>Absolute Vodka</i> .....	40
Gambar 4.2. <i>Lemon Juice</i> .....	41
Gambar 4.3. <i>Tomato Juice</i> .....	42
Gambar 4.4. <i>Salt &amp; Celery</i> .....	42
Gambar 4.5. <i>Tabasco</i> .....	43
Gambar 4.6. <i>Worcestershire sauce</i> .....	44
Gambar 4.7. <i>Brown Sugar</i> .....	45
Gambar 4.8. <i>Jicama &amp; Cucumber</i> .....	45
Gambar 4.9. <i>Garnish</i> .....	46
Gambar 4.10. Bali Mary Cocktail .....	48

## DAFTAR TABEL

ISI	HALAMAN
Tabel 3.1.Jumlah Kamar <i>Suite</i> .....	25
Tabel 3.2.Jumlah <i>Villa</i> dan <i>Residences</i> .....	25

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dunia pariwisata merupakan sektor ekonomi penting di Indonesia. Kekayaan alam dan budaya merupakan sumber objek dalam pariwisata di Indonesia. Alam Indonesia memiliki kombinasi iklim tropis, 17.508 pulau yang 6.000 di antaranya tidak dihuni, serta garis pantai terpanjang ketiga di dunia setelah Kanada dan Uni Eropa. Indonesia juga merupakan negara kepulauan terbesar dan berpenduduk terbanyak di dunia. Pantai-pantai di Bali, tempat menyelam di Bunaken, Gunung Rinjani di Lombok, dan berbagai taman nasional di Sumatra merupakan contoh tujuan wisata alam di Indonesia. Tempat-tempat wisata itu didukung dengan warisan budaya yang kaya mencerminkan sejarah dan keberagaman etnis Indonesia yang dinamis dengan 719 bahasa daerah yang dituturkan di seluruh kepulauan tersebut.

Pulau Bali atau yang dikenal dengan Pulau Dewata adalah salah satu tempat wisata terfavorit di Indonesia bagi wisatawan mancanegara yang menyuguhkan keindahan alam dan keunikan budaya lokal. Pulau Bali mampu untuk menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Untuk menunjang jumlah wisatawan yang datang, maka diperlukan akomodasi yang dapat menjangkau kebutuhan wisatawan seperti tempat menginap, restoran, bar, tempat rekreasi dan lain-lain. Semakin berkembangnya waktu, jumlah hotel di Bali bertambah setiap tahunnya. Pada tahun 2021, jumlah hotel di Bali

khususnya hotel bintang 5 (lima) mencapai 500 hotel. Hal ini membuktikan bahwa minat wisatawan untuk datang ke Bali tidak pernah padam.

Industri perhotelan merupakan salah satu komponen dari sektor pariwisata yang mendapat perhatian besar dari pemerintah Republik Indonesia, karena merupakan salah satu penghasil devisa negara dari sektor pariwisata. Industri perhotelan bermanfaat untuk menumbuhkan rasa saling mengenal dan menghargai antar bangsa, guna mempererat hubungan sesama manusia. Sesuai dengan tuntunan perkembangan jaman, industri perhotelan tidak hanya sarana tempat tinggal sementara bagi orang-orang yang melakukan perjalanan tetapi, sudah berkembang lebih jauh kearah tuntunan pemenuhan kebutuhan manusia lainnya seperti, makan, minum, dan berekrasi.

The St.Regis Bali Resort merupakan salah satu hotel *luxury* berbintang 5 (lima) yang berlokasi di kawasan pariwisata Nusa Dua. The St.Regis Bali Resort tepatnya ber-alamat di Kawasan Pantai Mengiat PO BOX Nusa Dua (80363) Bali, sekitar 12 Km dari Bandar Udara I Gusti Ngurah Rai. Bentuk akomodasi yang di berikan The St.Regis Bali Resort, berupa *building suite* dan *villa* yang dilengkapi dengan layanan *butler* 24 jam. The St Regis memiliki beberapa fasilitas yakni *room, restaurant, bar, meeting room, gym, spa, pool, CLC (Childreen Learning Centre)* dan *la boutique*.

Salah satu sarana dan fasilitas dalam usaha perhotelan yang saat ini banyak diminati para tamu adalah *bar*, selain menyediakan makanan dan minuman, *bar* juga dapat dijadikan sebagai sarana hiburan. Oleh karena itu diperlukan pelayanan yang sebaik mungkin dari seorang *bartender*. The St.Regis Bali Resort memiliki 4 (empat) *outlet bar* yaitu King Cole Bar, Boneka Bar, Kayu Puti Bar,

dan Vista Bar. Terdapat banyak jenis minuman yang di sajikan di *bar* tersebut, seperti *beer, wine, spirit, mocktail* dan *cocktail*. *Signature cocktail* dari The St.Regis Bali Resort adalah Bali Mary. Bali Mary adalah sebuah sentuhan pada The Bloody Mary Classic. The Bloody Mary Classic dibuat menggunakan bahan *vodka, salt&paper, worcestershire sauce, tabasco, lemon juice, dan tomato juice*. The Bloody Mary sendiri pertama kali dibuat di The St. Regis New York's King Cole Bar. The Bloody Mary tetap menjadi *cocktail* khas merek St.Regis dimana setiap hotel St.Regis diseluruh dunia menyusun interpretasinya sendiri untuk persembahan *cocktail* tersebut.

Bali Mary di The St. Regis Bali Resort merupakan interpretasi ulang dari Bloody Mary. Bali Mary hadir dengan tambahan bahan lokal dari Indonesia seperti bengkung dan mentimun yang mudah ditemukan di Indonesia dan untuk rasa pedasnya disempurnakan dengan tambahan gula merah, sehingga Bali Mary Cocktail sangat cocok disajikan pada saat *lunch* dan *dinner*. Berdasarkan hasil observasi, Bali Mary Cocktail merupakan *signature cocktail* yang pertama kali ditawarkan oleh tamu sebelum tamu memilih atau memesan minuman yang lain.

Berkaitan dengan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat topik yang akan dibahas dalam Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Bali Mary Cocktail Oleh Bartender The St.Regis Bali Resort Di King Cole Bar”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar?
2. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi saat membuat Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar dan cara mengatasinya?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

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

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Untuk mengetahui Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar.
- b. Untuk mengetahui kendala-kendala yang dihadapi pada saat Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar dan cara mengatasinya.

## 2. Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan ini antara lain:

a. Bagi mahasiswa

- 1) Penulisan ini merupakan salah satu syarat dalam mencapai kelulusan pendidikan Diploma III Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk mengetahui secara detail tentang Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Dengan adanya penulisan ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, juga untuk memperluas pengetahuan adik kelas mengenai *Food & Beverage Service* khususnya pada bagian *bar*.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Bali Mary Cocktail.

c. Bagi perusahaan

- 1) Dengan adanya penulisan ini diharapkan mampu memberikan sumbangan pikiran untuk mempertahankan rasa minuman menggunakan takaran yang tepat.
- 2) Bisa mengambil solusi yang tepat bagi perusahaan berdasarkan hambatan pada saat pembuatan Bali Mary Cocktail.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode wawancara, observasi maupun kepustakaan.

#### **a. Metode Observasi**

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis menggunakan metode observasi yaitu dengan melakukan pengamatan dan mencatat semua dan yang diperlukan dalam metode penulisan ini serta ikut terlibat langsung dalam prosedur Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar.

#### **b. Metode Wawancara**

Metode pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab kepada narasumber terkait. Contoh metode wawancara yang dilakukan adalah mengadakan tanya jawab mengenai Bali Mary Cocktail kepada Bartender dan supervisor.

#### **c. Studi Kepustakaan**

Metode pengumpulan data dengan mengumpulkan mencari dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan penanganan minuman.

### **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan

lengkap dan menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat selama melakukan on the job training di The St.Regis Bali Resort.

### **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Penulis menggunakan metode formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah penyajian data dengan dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata atau berupa penjelasan yang berkaitan dengan Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan pembahasan pada BAB IV mengenai Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh *bartender* The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan meliputi: tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan bar, dan tahap persiapan bahan yang digunakan dalam pembuatan minuman.

b. Tahap persiapan alat dan bahan pembuatan Bali Mary Cocktail

Adapun alat yang diperlukan untuk membuat Bali Mary Cocktail yaitu *champagne glass, muddler, jigger, long bar spoon*, sedangkan bahan yang digunakan untuk membuat Bali Mary Cocktail yaitu *vodka, lemon juice, tomato juice, salt&paper, tabasco, worcestershire sauce, brown sugar, jicama, cucumber*, dan *garnish*.

c. Tahap pembuatan Bali Mary Cocktail

Adapun tahap pembuatan Bali Mary Cocktail yaitu mulai dari mengambil *champagne glass* kemudian *me-rimber* bibir gelas menggunakan *celery&salt*, memasukan bahan Bali Mary Cocktail (*jicama, cucumber*) ke dalam *shaker* dan

melakukan proses *muddling*, memasukan bahan Bali Mary Cocktail lainnya *vodka, lemon juice, tomato juice, tabasco, worcestershire sauce, brown sugar*, memasukkan *ice chunk* ke dalam *shaker* dan melakukan proses *shaking* serta mencicipinya, menuangkan Bali Mary Cocktail ke dalam *champagne glass*, menambahkan *garnish* pada *champagne glass*, hingga Bali Mary Cocktail siap disajikan.

d. Tahap akhir

Pada tahap akhir kegiatan yang dilakukan yaitu mencuci dan menyimpan kembali gelas dan peralatan yang telah dipakai selama *bar* beroperasi, membersihkan area kerja *bar*, reset-up *display* minuman, serta meng-*cover* meja dan payung di teras, mematikan lampu yang ada di *bar*, mengumpulkan botol yang kosong dan membuang sampah yang ada di *bar* ke bak sampah.

2. Hambatan-hambatan dalam pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar dan cara mengatasinya.

- a) Keterbatasan jumlah *champagne glass* karena gelas ini tidak hanya digunakan untuk Bali Mary Cocktail saja, melainkan juga digunakan untuk minuman lainnya seperti penyajian *wine champagne*. Hal ini dapat diatasi dengan cara penambahan jumlah gelas di *bar* untuk mengantisipasi kekurangan gelas.
- b) Rasa minuman yang tidak sama ketika tamu menambah atau memesan kembali minuman yang sama, karena minuman yang dibuat oleh *bartender* satu dengan yang lainnya belum tentu memiliki rasa yang sama. Cara mengatasinya, sebaiknya pembuatan minuman kedua harus dilakukan oleh

*bartender* yang sama. Selain itu dalam pembuatan minuman, semua *bartender* ditekankan agar dapat membuat minuman sesuai *recipe* yang telah ditetapkan.

## **B. Saran**

Adapun saran yang dapat penulis berikan mengenai pembuatan Bali Mary Cocktail oleh *bartender* di The St.Regis Bali Resort guna meningkatkan kualitas hasil produksi, kinerja staf, dan proses pengolahan, yaitu:

- a) Selama melakukan praktek kerja lapangan, penulis melihat perbedaan rasa satu jenis minuman dalam pembuatan minuman antar staf, untuk menghindari perbedaan tersebut sebaiknya semua staf harus melakukan pelatihan secara rutin atau berkala agar saat meracik minuman sesuai dengan *recipe* yang telah ditetapkan.
- b) Dalam pembuatan minuman, agar tidak mengurangi kualitas minuman yang dihasilkan, perlu diadakan pengecekan kondisi bahan minuman terutama bahan minuman yang akan diracik oleh staf hotel seperti *juice* dan *simple syrup*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmodjo, H. Marsum Widjojo. 2004. *Bar, Minuman dan Pelayanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Bagyono. 2014. *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Dendy, dkk. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Departemen Pendidikan Nasional (2011). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (edisi keempat)*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Komar, Richard. 2014. *Hotel Management*. Jakarta: Grasind
- Lummanauw. 2000. *Bar dan minuman*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Lummanauw, Farly. 2001. *petunjuk praktis pelaksanaan beverage service di bar Hotel: bar dan minuman*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Oka, I.M.D dan Winia, I.N. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya: PARAMITA.
- Oka, I Made Darma. 2020. *Bartending & Customer Satisfaction*. Surabaya: Paramita.
- Rachman Arief, Abd. 2005. *Pengantar ilmu perhotelan & restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sukresno & Pendit, I.N.K. 1996. *Petunjuk praktek pramusaji Food & Beverage service*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartender & Mixology*. Yogyakarta: Andi.