

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ACARAKI SIGNATURE COCKTAIL OLEH
BARTENDER PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA
KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Muhammad Iqbal Dhani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ACARAKI SIGNATURE COCKTAIL OLEH
BARTENDER PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA
KEMPINSKI BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Oleh
Muhammad Iqbal Dhani
NIM : 2015823095**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023**

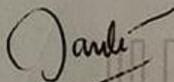
**PEMBUATAN ACARAKI SIGNATURE COCKTAIL OLEH
BARTENDER PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA
KEMPINSKI BALI**

Oleh
Muhammad Iqbal Dhani
NIM 2015823095

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

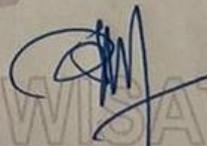
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



I.A. Kade Werdika Damayanti, M.Par
NIP 196405011990112001

Pembimbing II,



Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par
NIP 198407202008122002

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata



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 di bawah ini:

Nama : Muhammad Iqbal Dhani

NIM : 2015823095

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN ACARAKI SIGNATURE COCKTAIL OLEH
BARTENDER PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI
BALI”**

benar bebas 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, 23 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



NAMA : Muhammad Iqbal Dhani

NIM : 2015823095

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kehadapan TuhanYang Maha Esa / Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN ACARAKI SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER PADA CLIFF LOUNGE DI THE APURVA KEMPINSKI BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menjelaskan Prosedur Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* oleh *Bartender* pada *Cliff Lounge* Di The Apurva Kempinski Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, terdapat banyak memperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada 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 sekaligus Pembimbing pertama

penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dra.I.Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Vincent Guironnet selaku *General Manager* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Harrison Tompodung selaku *Director of People Training & Quality* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Laura Julyanti selaku *Trainee Manager* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk mendapatkan data dan informasi di The Apurva Kempinski Bali selama menyelesaikan tugas akhir ini.
10. I Made Arya Wirawan selaku *Operational Restaurant Manager* di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

11. Seluruh staff The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Nuryaman dan Dina Mardyani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

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, 31 Agustus 2023

Muhammad Iqbal Dhani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	III
KATA PENGANTAR	IV
DAFTAR ISI	VII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR LAMPIRAN	X
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	4
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data	4
2. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Hotel	6
1. Pengertian Hotel	6
2. Jenis Jenis Hotel	7
B. Pengertian Restaurant	12
C. Lounge	13
D. Pengertian Bartender	14
E. Pengertian Minuman.....	14
F. Pengertian Cocktail.....	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi Dan Sejarah The Apurva Kempinski Bali	20
1. Lokasi The Apurva Kempinski Bali	20
2. Sejarah The Apurva Kempinski Bali	21
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas pada Hotel The Apurva Kempinski Bali.....	24
1. Bidang Usaha.....	24
2. Fasilitas di The Apurva Kempinski Bali.....	24
C. Struktur Organisasi	36
1. <i>Operational Manager</i>	37
2. <i>Assistant Manager</i>	38
3. <i>Supervisor</i>	38
4. <i>Captain</i>	39
5. <i>Hostess</i>	39
6. <i>Server</i>	40

7. <i>Bartender</i>	40
BAB IV PEMBAHASAN	41
A. Proses Pembuatan Acaraki Signature Cocktail Oleh Bartender Pada Cliff Lounge Di The Apurva Kempinski Bali	42
1. Tahap Persiapan.....	42
2. Tahap Pembuatan Acaraki Signature Cocktail	56
B. Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Acaraki Signature Cocktail Oleh Bartender pada Cliff Lounge di The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya.....	60
BAB V PENUTUP	64
A. Simpulan.....	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Apurva Kempinski Bali.....	21
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Cliff Restaurant.....	37
Gambar 4.1 Uniform Bartender Cliff Lounge.....	43
Gambar 4.2 Bormioli Meduim Glass.....	47
Gambar 4.3 Long Bar Spoon.....	47
Gambar 4.4 Jigger.....	48
Gambar 4.5 Fruit Knife.....	48
Gambar 4.6 Cutting Board.....	49
Gambar 4.7 Ice Scoop.....	49
Gambar 4.8 Shaker.....	50
Gambar 4.9 Strainer.....	50
Gambar 4.10 Arak Bali.....	51
Gambar 4.11 Jamu Beras Kencur.....	53
Gambar 4.12 Orange Marmalade.....	53
Gambar 4.13 Jeruk Nipis.....	54
Gambar 4.14 Air Soda.....	55
Gambar 4.15 Ice Cube.....	55
Gambar 4.16 Daun Pandan.....	56
Gambar 4.17 Pembersihan Alat dan Bahan	58
Gambar 4.18 Bahan Yang Telah Dibersihkan.....	58
Gambar 4.19 Memasukan Bahan Ke Dalam <i>Shaker</i>	59
Gambar 4.20 Bartender Meracik Acaraki Signature Cocktail.....	60
Gambar 4.21 Acaraki Signature Cocktail.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Property The Apurva Kempinski Bali
- Lampiran 2 Property The Apurva Kempinski Bali
- Lampiran 3 Jenis-Jenis Kamar
- Lampiran 4 Jenis-Jenis Restaurant
- Lampiran 5 Jenis-Jenis Restaurant
- Lampiran 6 Jenis-Jenis Restaurant
- Lampiran 7 Meeting Room, Boardroom dan Ballroom
- Lampiran 8 Fitness Center, Chapel dan Spa
- Lampiran 9 Asha Gallery dan Kids Club

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat lain, dengan maksud bukan untuk berusaha (*business*) atau untuk mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata-mata untuk menikmati perjalanan tersebut guna pertamasyaan dan rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beraneka ragam (Yoeti, 1996: 118). Berdasarkan pengertian di atas, dapat dikatakan bahwa orang yang melakukan perjalanan akan memerlukan berbagai barang dan jasa sejak mereka pergi dari tempat asalnya sampai di tempat tujuan dan kembali lagi ke tempat asalnya.

Munculnya produk barang dan jasa ini disebabkan adanya aktivitas rekreasi yang dilakukan oleh wisatawan yang jauh dari tempat tinggalnya. Dalam hal ini mereka membutuhkan pelayanan transportasi, akomodasi, *catering*, hiburan, dan pelayanan lainnya. Jadi, produk industri pariwisata adalah keseluruhan pelayanan yang diterima oleh wisatawan, mulai meninggalkan tempat tinggalnya (asal wisatawan) sampai pada tujuan (daerah tujuan wisata) dan kembali lagi ke daerah asalnya. Pariwisata dikatakan sebagai industri, karena di dalamnya terdapat berbagai aktivitas yang bisa menghasilkan produk berupa barang dan jasa. Akan tetapi, industri pariwisata tidak seperti pengertian industri pada umumnya, sehingga industri pariwisata disebut industri tanpa asap.

Hotel adalah salah satu komponen industri pariwisata. Hotel merupakan suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang

menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu. Wisatawan menginap di hotel tidak hanya memerlukan kamar untuk tidur, tapi juga memerlukan pelayanan lainnya seperti pelayanan makanan dan minuman.

The Apurva Kempinski Bali menyediakan berbagai fasilitas untuk memenuhi kebutuhan tamu yang datang. Salah satu fasilitas yang dimiliki The Apurva Kempinski Bali untuk menyediakan pelayanan makanan dan minuman adalah restaurant dan bar. The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa restaurant dan bar, namun yang paling banyak dikunjungi adalah *Cliff Lounge*. Hal itu karena *Cliff Lounge* merupakan salah satu restoran yang berada di The Apurva Kempinski Bali yang melayani *breakfast*, *Afternoon Tea*, dan *Evening Cocktail*. *Cliff lounge* terkenal dengan pelayanan *breakfast* dan *Evening Cocktail*-nya. Hal ini karena semua tamu yang menginap di kamar suite di hotel The Apurva Kempinski Bali dapat menikmati *breakfast* di restoran ini. Tamu yang menginap di hotel dapat datang ke restoran ini untuk menikmati makan pagi secara gratis untuk 2 orang per kamar. *Breakfast* di *Cliff Lounge* bersifat *buffet service*. Selain *breakfast* hal yang paling terkenal di restoran ini yaitu *Evening Cocktail*-nya.

Evening Cocktail yaitu kegiatan menyingkat aktivitas yang dilakukan oleh para tamu yang menginap di hotel sebelum melakukan makan malam. Umumnya *Evening Cocktail* dimulai dari pukul 17.00-19.00 Wita. *Evening Cocktail* menyediakan salah satu *cocktail signature* yang tersedia adalah *Acaraki*. *Acaraki*

merupakan *cocktail* yang berbahan dasar Arak Bali dan memiliki campuran berupa jamu Beras Kencur, Orang Marmalade, gula dan perasan jeruk nipis. Minuman ini memiliki rasa manis dan sedikit hangat di tenggorokan. Dikarenakan berbahan dasar Arak Bali menjadikan Acaraki banyak diminati oleh tamu karena tamu ingin mencoba sensasi rasa dari arak Bali yang menjadi minuman alkohol khas di Bali.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik menjadikan Acaraki Signature Cocktail sebagai laporan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Acaraki Signature Cocktail pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali ”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

- a. Bagaimanakah Pembuatan Acaraki Signature Cocktail di *Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali?
- b. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan Acaraki Signature Cocktail di *Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan

- a. Menjelaskan proses pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* di *Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali
- b. Mendeskripsikan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* di *Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali adalah sebagai sumber informasi dalam rangka meningkatkan pengetahuan Mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya program studi D3 Perhotelan tentang pembuatan *Acaraki Signature Cocktail*.
- b. Bagi mahasiswa adalah salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III di Politeknik Negeri Bali untuk menambah pengetahuan dan kemampuan dalam pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* pada *Cliff lounge* di The Apurva Kempinski Bali.
- c. Bagi perusahaan diharapkan sebagai masukan untuk meningkatkan kinerja karyawan terutama dalam pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* .

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut

a. Metode Observasi

Suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam proses Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* di The Apurva Kempinski Bali. Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa gambar.

b. Wawancara

Suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan *Bartender* Dan *Supervisor* Yang ada di *Cliff lounge* tentang prosedur pembuatan *Acaraki Signature Cocktail*.

c. Studi Kepustakaan

Suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan pembuatan Acaraki Signature Cocktail .

2. Metode Dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data data yang diperoleh tentang pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* oleh Bartender di *Cliff Lounge* The Apurva Kempinski Bali.

3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah metode Informal dan Formal.

- a. Metode Informal adalah metode penyajian analisis data dengan kata-kata biasa.
- b. Metode Formal adalah metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda- tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dalam uraian pada bab IV mengenai Prosedur pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* pada *Cliff Lounge* Di The Apurva Kempinski Bali maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

A. Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* pada *Cliff Lounge* di The Apurva Kempinski Bali dilakukan dengan 4 tahap, antara lain:

a. Tahap persiapan, yaitu menyiapkan segala hal yang meliputi:

1) Persiapan Diri.

Menyiapkan diri sebaik mungkin sebelum operasional dimulai, baik itu absensi, menjaga penampilan, kebersihan dan kesehatan diri.

2) Persiapan Ditempat Kerja.

Menyiapkan segala kebutuhan yang berkaitan dengan operasional bar, seperti bahan sampai dengan kebersihan bar.

b. Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail*, meliputi:

1) Alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan *Acaraki Signature Cocktail*.

Menyiapkan alat – alat yang dibutuhkan dari *glass, long bar spoon, jigger, fruit knife, cutting board, ice scoop, shaker* serta *strainer*.

2) Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan *Acaraki Signature Cocktail*.

Menyiapkan bahan – bahan yang dibutuhkan dari *Arak Bali* sampai *Garnish*.

3) Proses Pembuatan *Acaraki Signature Cocktail*.

Membuat *Acaraki Signature Cocktail* dari menuangkan *Arak Bali*, *Jamu Beras Kencur*, *Orange Marmalade*, *Jeruk Nipis* serta *Air soda* sampai dengan menaruh *garnish* di atas gelas.

4) Tahap Akhir

Merapikan kembali bahan – bahan serta alat yang digunakan, dan melakukan *inventory* fisik terhadap minuman beralkohol yang terjual.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* dan cara mengatasi kendala yang timbul, yaitu:

- a) Kurangnya alat penyajian seperti gelas *Bormioli medium Glass* karena terbuat terbatas. Cara mengatasinya dengan mempergunakan gelas lain seperti *Old Fashioned Glass*.
- b) Kurangnya bahan untuk pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* seperti *Jamu Beras Kencur*, *Orange Marmalade*, *Jeruk Nipis* dan *Air Soda*.

B. Saran

Berdasarkan dari hasil pembahasan diatas maka saran yang dapat diberikan adalah:

1. *Cliff Lounge* merupakan Bar yang menjual berbagai jenis *cocktail* di hotel The Apurva Kempinski Bali dikarenakan memiliki pengunjung yang cukup banyak pada saat *Evening Cocktail*, maka dari itu penulis menyarankan kepada manajemen untuk menyediakan peralatan yang lebih banyak seperti gelas atau peralatan lainnya dalam mendukung operasional.
2. Agar *bartender* melakukan persiapan bahan yang lebih banyak agar tidak

terjadi kekurangan pada saat operasional berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Bataafi, W. 2012. *Housekeeping Departement, Floor and Publick Area*. Bandung: Alfabeta.
- Arief, A. 2018. *Manajemen Food and Beverage*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka utama
- Erna Marlina. 2016. *Industri Perhotelan*. Jakarta: Yudhistira Dunia BukuSekolah.
- Hermawan (2018). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata, Volume 17, Nomor 1, Mei 2019*
- I Wayan Pantiyasa. (2013). Metodologi Penelitian Manajemen. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional (STPBI).
- Mertayasa,(2012). *Food and Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- Oka, I Made Darma. (2010). “Tata Hidangan 3 (*Handout*)”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Pesik, M.U, Permana, D.E, dan Towoliu B.I. (2018). “Modul Praktik Bar Jurusan Pariwisata”. Manado: Politeknik Negeri Manado
- Soenarno, Adi. (2011). *Kamus Istilah Pariwisata Dan Perhotelan*. Bandung: Angkasa Anggota IKAPI
- Soekadijo, R.G. (2015). *Manajemen Restoran*. Jakarta: PT Gramedia PustakaUtama
- Sukmana, I. W. K. T. (2016). Restaurant Revenue Management. Fakultas Ekonomi & Humaniora Program Studi Manajemen Universitas Dhyana Pura Bali,11(2), 159– 167.

Soenarno (2014) Peranan Staf The Club Lounge (Section Pada Front Office Department) Saat Evening Cocktail Di Bumi Surabaya City Resort

Wiantara, I Gusti Nyoman. (2016). *Bartender & Mixology*. Yogyakarta: CV. ANDIO