

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KINTAMANI *COFFEE NEGRONI COCKTAIL*
OLEH *BARTENDER* DI THE SHORE RESTAURANT
AND BAR HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Mardiana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN KINTAMANI *COFFEE NEGRONI COCKTAIL*
OLEH *BARTENDER* DI THE SHORE RESTAURANT
AND BAR HILTON BALI RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Mardiana
NIM 2215823099

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KINTAMANI *COFFEE NEGRONI COCKTAIL* OLEH *BARTENDER* DI THE SHORE RESTAURANT AND BAR HILTON BALI RESORT

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Mardiana
NIM 2215823099**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort” ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan “Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort” serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politehnik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak Krisna Adi Guna , selaku Manager Bar Hilton Bali Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk melakukan Observasi dan wawancara Selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Seluruh Staff bar Hilton Bali Resort yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama pembuatan Tugas Akhir.
9. Bapak I Wayan Pelem dan Ibu Ni Ketut Swasti, selaku orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik penulis sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari dalam maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Badung, 19 Mei 2025.

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Manfaat	5
1. Tujuan.....	6
2. Manfaat	6
D. Metode Penulisan.....	7
1. Metode Pengumpulan Data.....	7
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
B. Restaurant	12
C. Bar	15
D. Pengertian Bartender	16
E. Cocktail.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	18
A. Lokasi dan Sejarah Hilton Bali Resort	18
1. Lokasi Hotel Hilton Bali Resort	18
2. Sejarah Hotel	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	20
1. Bidang Usaha.....	20
a. Penjualan Kamar.....	20
b. Pelayanan Makanan dan Minuman	22
c. MICE	26
d. Fasilitas lainnya.....	26
C. Struktur Organisasi	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender di Hilton Bali Resort	31
B. Kendala-kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Oleh Bartender di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort dan Bagaimana Cara Mengatasinya.....	45
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan.....	48
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Fasilitas Kamar.....	21
Tabel 3. 2 Jenis dan Jumlah Villa.....	21
Tabel 4. 1 Bahan Pembuatan Kintamanu Coffe Negroni Coctail	39



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1Logo Hilton Bali Resort	18
Gambar 3. 2 Delicatessen.....	22
Gambar 3. 3 Paon Bali Resto & Bar	23
Gambar 3. 4 Grain Restaurant.....	24
Gambar 3. 5The Shore Restaurant and Bar.....	25
Gambar 3. 6The Breeze Restaurant	25
Gambar 3. 7 Struktur Organisasi Hilton Bali Resort	28
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi Food and Beverage Departement	29
Gambar 4. 1 Menyiapkan bar display	33
Gambar 4. 2 Bar Station.....	34
Gambar 4. 3 Garnish	34
Gambar 4. 4 Inventory daily	35
Gambar 4. 5 mixing glass	35
Gambar 4. 6 long bar spoon	36
Gambar 4. 7 Jigger	36
Gambar 4. 8 Strainer	37
Gambar 4. 9 Shaker.....	37
Gambar 4. 10 Ice Scoop	38
Gambar 4. 11 Old Fashioned glass	38
Gambar 4. 12 bahan pembuatan kintamani coffee negroni cocktail	39
Gambar 4. 13 Menambahkan ice kedalam gelas.....	40
Gambar 4. 14 Menuangkan bahan-bahan Minuman	41
Gambar 4. 15 Proses stirring bahan-bahan	41
Gambar 4. 16 Menuangkan minuman.....	41
Gambar 4. 17 Memasukan bahan-bahan kedalam shaker	42
Gambar 4. 18 Metode shaking	42
Gambar 4. 19 Metode floating	43
Gambar 4. 20 Menambahkan garnish	43
Gambar 4. 21 Cocktail Kintamani Coffee Negroni	44

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

No	Nama Cocktail	No	Nama Cocktail
1	Long Island Ice Tea	22	Caipirosca
2	Daiquiri Classic	23	Bloody marry
3	Margarita Classic	24	Mint julep
4	Negroni	25	Caipirinha
5	Mojito	26	Aperol spiritz
6	Pinacolada	27	Sangria
7	Martini	28	Singapore Sling
8	Mai tai	29	Side car
9	Manhattan	30	Pina coco
10	Old fashioned	31	Black Forest
11	Kintamani Coffee Negroni	32	Espresso Martini
12	Tenganan Heritage	33	Cosmopolitan
13	Whisky Tiki Sour	34	Mosco Mule
14	Nusa Dua On The Rock	35	Lychee Crush
15	Flower Symphony	36	Purple Tonic
16	Passion Delight	37	Nusantara penicilin
17	Lychee Bliss	38	Rob Roy
18	Bedugul Berries	39	The Godfather
19	Pina Natura	40	Mexican Sandy
20	Vamos	41	Corona Sunrise
21	Speculada	42	Tequila Sunrise

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu hotel yang terkenal di Bali adalah Hilton Bali Resort, yang terletak di kawasan Nusa Dua. Sebagai hotel bintang lima yang berfokus pada pengalaman mewah bagi tamu, tidak hanya pengalaman mewah yang di dapat oleh wistawan , Hilton Bali Resort juga memberikan Fasilitas dan Pelayanan yang berkesan kepada wisatawan yang datang ke Hotel tersebut. Hilton Bali Resort Memiliki beberapa *outlet food and beverage* yakni *the shore restaurant* yang menghidangkan *western , Asian,dan Eroupean food* ,Grain Restaurant yang menghidangkan *Asian, Western, dan European buffet*, Paon bali Restaurant yang menghidangkan *indonesian food*, Dan setiap hari selasa, Dan jumat menyediakan *buffet* yang menyajikan *Balinese Berbecu*

The Shore Restaurant and Bar adalah salah satu *restaurant* yang terletak di tepi pantai dekat dengan *pool area* berada di tepi pantai membuat *restaurant* ini memiliki panorama *ocean view* yang menakjubkan. The Shore restaurant menyajikan berbagai jenis hidangan makanan ala *European, Western, dan Asian*. Desain modern yang dimiliki membuat *restaurant* ini menjadi *restaurant* yang paling banyak diminati oleh para pengunjung baik *in house guest* maupun *outside guest*. Restoran ini melayani *lunch* dan *dinner*, untuk *lunch* mulai dari pukul 11.00 sampai pukul 18.00 WITA dan *dinner* dari pukul 18.00 sampai dengan pukul 23.00 WITA. Restaurant ini juga menawarkan *buffet dinner* yaitu *seafood market* dan *beach barbecue* mulai dari pukul 18.30 sampai dengan pukul 21.30 WITA dengan harga Rp. 450.000 *nett*, menu yang dihidangkan yaitu *Seafood BBQ* dan *International BBQ*. The Shore Restaurant

memiliki kapasitas sebanyak 204 *seats*. Restaurant ini memiliki bar yang menyediakan berbagai jenis menu minuman baik itu yang beralkohol maupun non-alkohol. Adapun jenis minuman yang disajikan untuk yang tidak beralkohol seperti: *juices, soft drinks, mocktails, coffee and tea* sedangkan jenis minuman yang beralkohol antara lain: *martini, margarita, daiquiri, singapore sling, mojito, caipirinha, signature cocktail, Beer, Wine* dan beberapa jenis minuman lainnya.

Cocktail merupakan minuman yang diunggulkan di hotel Hilton Bali resort karena setiap tamu yang berkunjung ke restaurant akan memesan *cocktail* untuk dinikmati sambil berjemur maupun berenang dan *cocktail* dapat memberikan pengalaman yang menarik bagi tamu karena masing masing hotel umumnya memiliki *cocktail* dengan ciri khasnya yang dikenal dengan *signature cocktail*. *Cocktail* biasanya dibuat oleh seorang *bartender*. *Bartender* adalah seseorang yang memiliki pengetahuan dan keahlian dalam membuat minuman yang akan disajikan kepada tamu. Sebuah penyajian minuman yang berkualitas sangat perlu diperhatikan di sebuah hotel, demikian pula yang dilakukan oleh Hilton Bali Resort yang menyajikan banyak minuman yang berkualitas. Di The Shore Restaurant terdapat berbagai jenis *cocktail* sebanyak 42 jenis dimana memiliki variasi pada bahan dasarnya, gelas yang digunakan, dan rasa yang diberikan. Salah satunya *signature cocktail* yang diunggulkan di The Shore Restaurant, Hilton Bali Resort adalah Kintamani Coffee Negroni Cocktail.

Kintamani Coffee Negroni Cocktail merupakan salah satu *signature cocktail* favorit dan yang terlaris di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort dibandingkan dengan *signature cocktail* lainnya seperti *Tenganan*

Heritage , *Pina Coco*, dan *Nusa Dua on the rock*, dimana Kintamani Coffee Negroni terjual hingga 15 gelas perharinya dimana Kintamani Coffe Negroni cocktail di The Shore Restaurant dijual dengan harga Rp. 250.000.00. Kintamani Coffee Negroni terinspirasi dari clasic cocktail yaitu Negroni, Negroni merupakan clasic cocktail yang berasal dari italia pada awal abad ke-20, nama *cocktail* ini diambil dari nama Count Camilo Negroni, seorang bangsawan Italia yang memesan variasi dari *Americano* di Bar Casoni di Firenze pada tahun 1919. Count Negroni meminta Bartender mengganti soda water dengan gin sehingga menciptakan cocktail yang rasanya lebih kuat dan kompleks. Berbeda dengan pembuatan cocktail pada umumnya yang mana hanya menggunakan 1 metode, Kintamani Coffee Negroni dibuat menggunakan 2 metode, yaitu metode *stirring* dan *shaking*, hal ini dikarenakan cocktail Kintamani Coffee Negroni memerlukan *foam* yang dihasilkan dari metode *shaking*, Kintamani Coffee Negroni masuk kedalam *aperitif* Cocktail, dimana *aperitif* cocktail merupakan sebutan untuk Cocktail pembuka yaitu untuk menggugah selera makan. Kata Kintamani diambil dari nama kecamatan yang ada di Bali khususnya kabupaten Bangli, Kintamani merupakan kecamatan yang menghasilkan biji coffee dimana dalam pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail terdapat campuran *foam coffe* yang menggunakan biji *coffee* dari Kintamani, aroma dan rasa dari *foam coffee* yang dihasilkan oleh biji *coffee* Kintamani membuat Kintamani Coffee Negroni cocktail lebih berkesan.

Tulisan mengenai *signature cocktail* telah ditulis pada Tugas Akhir oleh Permana (2023) yang berjudul Pembuatan Tirta Mangolia Oleh Bartender di

Koral Bar Apurva Kempinski Bali. Tulisan ini sama-sama membahas tentang *signature cocktail* yang pada dasarnya terinspirasi dari *clasic cocktail* sedangkan perbedaan tulisan ini dengan Tugas akhir yang sedang dibuat adalah tulisan ini menggunakan bahan dasar *whisky wild turkey* dan cocktail tersebut adalah *old fashioned* sedangkan Tugas Akhir yang sedang dibuat menggunakan bahan dasar *gin* dan cocktail ini adalah negroni. Tulisan diatas lebih mengutamakan presentasi pada cocktail sedangkan Tugas akhir yang sedang dibuat mengutamakan bahan yang digunakan yaitu coffee. Cocktail ini terinspirasi dari *Classic Cocktail* yaitu *Negroni* dengan menggunakan bahan dasar *Gin*, *Martini rosso* untuk *Sweet vermouth*, dan *campari italian bitter*. Untuk menambah rasa dan keindahan pada cocktail tersebut bartender Hilton Bali Resort menambahkan rasa *coffee*.

Tulisan kedua mengenai *signature cocktail* yang telah ditulis pada Tugas Akhir oleh Mahendra (2020) pada Tugas Akhir yang berjudul Pembuatan Kecincang cocktail oleh Bartender di Hotel Indigo Seminyak Beach. Tulisan ini sama-sama membahas signature cocktail dan penggunaan gelas yaitu *old fashioned glass* sedangkan perbedaan tulisan ini dengan Tugas Akhir yang sedang di buat adalah, tulisan ini menggunakan bahan dasar *Spiced Rum* dimana cocktail yang dibuat penulis diatas menonjolkan kecombrang sebagai bahan yang digunakan sedangkan Tugas Akhir yang sedang dibuat oleh penulis yang berjudul Kintamani Coffee Negroni yang Menggunakan bahan dasar *Gin* dan cocktail yang dibuat oleh penulis menonjolkan *Coffee* sebagai bahan utama yang digunakan.

Berdasarkan latar belakang diatas, *cocktail* merupakan salah satu

minuman yang mengandung *alcohol* yang biasanya diberikan kepada tamu untuk membuat tamu rileks dan juga menggugah selera makan tamu. Seorang Bartender harus memiliki kemampuan dalam membuat minuman dan berinteraksi dalam tamu. Selain itu, seorang *bartender* harus memiliki pengetahuan tentang bahan-bahan pembuatan *cocktail* dan juga metode pembuatan *cocktail*. Dilihat dari tugas akhir sebelumnya, belum ada yang menulis tentang Kintamani Coffee Negroni Cocktail, maka tugas akhir ini akan membahas lebih dalam lagi tentang pembuatan minuman Kintamani Coffee Negroni Cocktail dengan judul Tugas Akhir. “ Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail oleh *Bartender* di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah di bawah ini ditetapkan berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dijelaskan diatas. Rumusan masalah yang akan dibahas adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender Di Hilton Bali Resort
2. Apakah kendala dalam Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender Di Hilton Bali Resort

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul ”Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Oleh Bartender Di The Shore Restaurant And Bar Hilton Bali Resort “ adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail Oleh Bartender The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort.
- b. Mendeskripsikan kendala yang di hadapi oleh *Bartender* ketika pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort dan cara mengatasinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat Menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III Pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan di harapkan mahasiswa/i dapat menambah kemampuan di bidang *Food and Beverage Service* khususnya di Bar.
 - 2) Menguasai cara Membuat cocktail kintamani coffee negroni yang tepat dan dapat memberikan kepuasan kepada tamu.
- b. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Menjadi referensi di Perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya di harapkan dapat di gunakan sebagai materi untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and Beverage*
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagi refrensi bagi mahasiswa maupun

dosen dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar dalam Pembuatan cocktail di Hilton Bali *Resort*

c. Perusahaan Hilton Bali Resort

Manfaat yang di dapat bagi penulis ini bagi persahaaan adalah sebagai referensi Untuk Mengembangkan Pembuatan Cocktail pada Bar

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi, wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Pengumpulan data Dengan cara melakukan pengamatan secara langsung oleh penulis di dalam Perusahaan dan mencatat data apa saja yang di perlukan saat pengangkatan judul pembuatan cocktail Kintamani Coffee Negroni di Hilton Bali Resort

b. Wawancara

Pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan staff bartender di Hilton Bali Resort mengenai pembuatan cocktail

c. Studi Pustaka

Mengumpulkan Data dari Perpustakaan dengan cara membaca buku untuk mendapatkan informasi mengenai *cocktail*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis proposal tugas akhir ini menggunakan metode pengumpulan data deskriptif yaitu jenis pengolahan data yang ditujukan untuk mengetahui kondisi yang terjadi di lapangan saat ini.

Metode penyajian hasil analisis menggunakan metode penyajian informal dan formal. Metode penyajian informal disajikan dalam bentuk kata-kata dengan cara menjelaskan tentang pembuatan Kintamani Coffee Negroni sedangkan Metode penyajian formal disajikan dalam bentuk tabel, angka, tanda baca seperti titik, koma, dan spasi



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

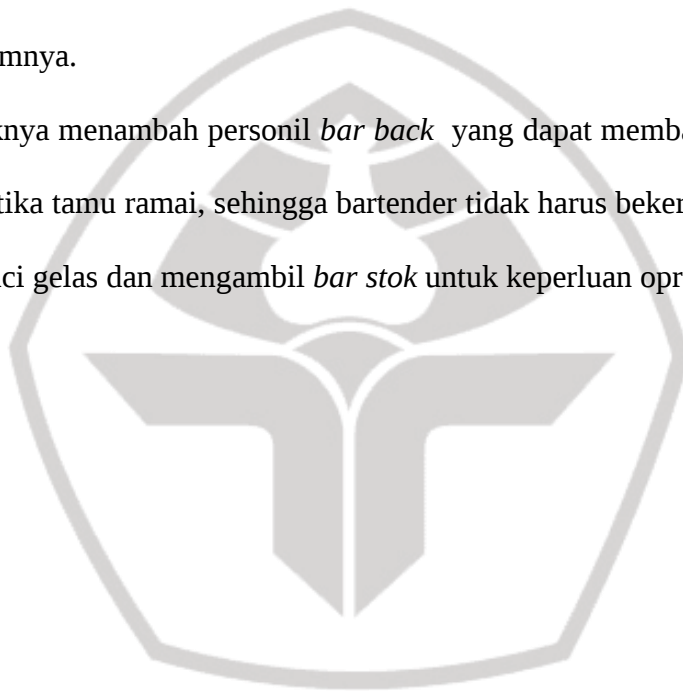
Berdasarkan pembahasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan Kintamani *Coffee Negroni* Cocktail adalah sebagai berikut:

1. Terdapat tiga tahapan dalam pembuatan Kintamani Coffee Negroni Cocktail, yaitu Tahap Persiapan, yang terdiri dari: Persiapan Diri, Persiapan Operasional, dan Persiapan Alat dan Bahan. Tahap Pembuatan Kintamani Coffee Negroni yang terdiri dari : mempersiapkan gelas , memasukan *ice cube* kedalam gelas, mencampur semua *spirit*, *stirring* semua bahan *spirit*, menuang minuman ke gelas, pembuatan *foam coffee* dan menambahkan *garnish*. Tahap Akhir, adapun tahap akhir pada pembuatan Kintamani Coffee Negroni cocktail sebagai berikut: tahap *clear up* dan *closing bar*
2. Terdapat beberapa kendala dalam Pembuatan Kintamani Coffee Negroni Oleh Bartender di The Shore Restaurant and Bar Hilton Bali Resort, yaitu: Terbatasnya jumlah *Old Fashioned Glass* cara mengatasi keterbatasan stock gelas yang ada *bartender* langsung mencuci gelas kotor yang sebelumnya digunakan oleh tamu menggunakan mesin *steam* dan di keringkan menggunakan *glass clouth*. Kurangnya personil pada operasional *bar* cara mengatasi kekurangan personil di bar ,*bartender* harus bekerja dengan cepat untuk membuat minuman agar tamu terlayani dengan cepat.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai kendala-kendala yang dialami oleh bartender dalam pembuatan *Cocktail Kintamani Coffee negroni* di Hilton Bali Resort , maka, ada beberapa saran yang dapat penulis berikan antara lain.

1. Penambahan persediaan stok gelas, sebagai antisipasi ketika tamu ramai *bar* dapat beroperasi dengan lancar sehingga tamu terlayani dengan cepat tanpa harus buru buru mencuci gelas yang sudah di gunakan oleh tamu sebelumnya.
2. Sebaiknya menambah personil *bar back* yang dapat membantu operasional bar ketika tamu ramai, sehingga bartender tidak harus bekerja *extra* untuk mencuci gelas dan mengambil *bar stok* untuk keperluan operasional *bar*.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Bintang, R. (2016). *Uji Coba Clafied Negroni*. Gramedia Pustaka Indonesia.
- Budiman, B. (2020). Perancangan Mesin Bartender Otomatis. *Doctoral Dissertation*.
- \
- Hudiningsih, A. (2009). *Restoran 1B*. Yudhistira.
- Marsum, W. A., & Fauziah, S. (2016). *Professional Waiter*. Andi.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Prakoso, P. A. (2017). *Front office Praktis Administrasi Dan Prosedur Kerja*. Gava Media.
- Pranata, A., & Chair, I. M. (n.d.). *Peranan Room Division Leader Dalam Melaksanakan Tugas Supervisor Di Housekeeping Department Hotel Rangkayo Basa Padang*. <http://jkpbp.ppj.unp.ac.id/>
- Utama, I. G. B. R. S. M. A. (2015). *Pengantar industri pariwisata*. Deepublish.
- Wiantara. (2016). *Bartender & Mixology*. CV. ANDI OFFSET.
- Widari, D. A. D. S., & Sari, L. K. (2023). KREATIVITAS BARTENDER SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MINUMAN DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 3(2), 58–67.
- Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service Di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 10(2), 154–161.