

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL MATAN AI
OLEH BARTENDER DI JUMEIRAH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Bagus Yasa Dinata

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL MATAN AI
OLEH BARTENDER DI JUMEIRAH BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Bagus Yasa Dinata
2215823085

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL MATAN AI OLEH BARTENDER DI JUMEIRAH BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Bagus Yasa Dinata
2215823085**

**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 Signature Cocktail Matan Ai Oleh Bartender di Jumeirah Bali” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Signature Cocktail Matan Ai Oleh Bartender di Jumeirah Bali 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 ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom, selaku Direktur Politeknik 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 Koprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Made Ruki, M.Par, selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M Par, selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
7. Luh Putu Widyantari, selaku Training Manager Jumeirah Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staf Jumeirah Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. I Nyoman Suarjana dan Ni Ketut Ariyati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil. Pada dasarnya penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan Tugas Akhir ini

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

Badung, 3 Januari 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Manfaat	5
D. Metode Penulisan	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel	10
B. Food and Beverage Departement	15
1. Pengertian Food and Beverage Departement	15
2. Pengertian Food and Beverage Product	16
3. Pengertian Food and Beverage Service	17
C. Pengertian Bar	18
D. Pengertian Bartender	19
E. Pengertian Cocktail	20
F. Definisi Pembuatan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	23
A. Lokasi dan Sejarah Jumeirah Bali	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Jumeirah Bali	25
C. Struktur Organisasi Jumeirah Bali	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Proses Pembuatan	41
B. Kendala yang Dihadapi	61
BAB V PENUTUP	62
A. Simpulan	62
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	63

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kategori Villa di Jumeirah Bali	24
Tabel 3.2 Restaurant dan Bar Jumeirah Bali	25



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Jumeirah Bali	21
Gambar 3.2 Segaran Restaurant	26
Gambar 3.3 Akasa Restaurant	26
Gambar 3.4 Maja Bar	27
Gambar 3.5 Talise Spa.....	27
Gambar 3.6 Ballroom.....	28
Gambar 3.7 Peafowl Kids Club.....	29
Gambar 3.8 Main Pool	30
Gambar 3.9 Fitness Center	31
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Jumeirah Bali.....	32
Gambar 3.11 Struktur Organisasi F&B Departement	32
Gambar 4.1 Rock Glass.....	46
Gambar 4.2 Muddler	47
Gambar 4.3 Shaker	47
Gambar 4.4 Strainer	48
Gambar 4.5 Knife	49
Gambar 4.6 Cutting Board	49
Gambar 4.7 Ice Scoop	50
Gambar 4.8 Smirnoff Red Vodka.....	51
Gambar 4.9 Lemon Juice	52
Gambar 4.10 Rich Syrup.....	53
Gambar 4.11 Lychee	54
Gambar 4.12 Sliced Pineapple	54
Gambar 4.13 Dehydrated Pineapple.....	55
Gambar 4.14 Mint Leaves.....	55
Gambar 4.15 Ice Cube.....	56
Gambar 4.16 Matan Ai Cockctail.....	58

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Matan Ai Cocktail
- Lampiran 2 Pembuatan Matan Ai Cockatail
- Lampiran 3 Penyimpanan Spirit
- Lampiran 4 Workstation
- Lampiran 5 Daftar Menu



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jumeirah Bali merupakan salah satu hotel mewah yang terletak di kawasan eksklusif Pecatu Indah Resort, tepatnya di Jalan Raya Uluwatu, Bali. Hotel ini merupakan bagian dari jaringan Jumeirah Group yang bernaung di bawah Dubai Holdings, sebuah perusahaan besar yang dimiliki oleh Pemerintah Dubai. Dengan reputasi global sebagai pelopor dalam industri perhotelan mewah, Jumeirah Bali menghadirkan standar pelayanan yang tinggi dan pengalaman menginap yang tak tertandingi di Pulau Dewata. Dengan luas lahan yang cukup besar, Jumeirah Bali menawarkan beragam fasilitas premium, termasuk dua restoran dan empat bar. Setiap restoran dan bar di hotel ini dirancang untuk memberikan pengalaman kuliner yang autentik sekaligus berkelas.

Restoran dan bar yang tersedia adalah sebagai berikut Akasa Restaurant dimana Restoran ini menyajikan berbagai hidangan *grilled cuisine* yang dipersiapkan dengan teknik memasak modern, mengutamakan cita rasa dan presentasi yang memukau. Segaran Restaurant yang menawarkan kekayaan cita rasa kuliner tradisional Indonesia yang otentik, menggunakan bahan-bahan lokal segar untuk menciptakan hidangan khas yang menggugah selera. Akasa Bar yang menyediakan pilihan *mocktail* dan *cocktail* yang inovatif, dengan suasana yang elegan dan nyaman. Segaran Bar yang berlokasi berdekatan dengan Segaran Restaurant, bar ini menawarkan minuman yang segar dan dirancang untuk melengkapi pengalaman bersantap tamu. Maja Bar merupakan bar yang terinspirasi oleh budaya dan

keindahan Pulau Bali, menyajikan berbagai *mocktail* dan *cocktail* khas yang memadukan cita rasa lokal dengan gaya penyajian modern.

Bar adalah sebuah tempat yang menyediakan berbagai minuman beralkohol dan non-alkohol, sering kali disertai dengan makanan ringan atau tapas. Di bar, pengunjung dapat memesan minuman yang diracik oleh bartender, yang dapat berupa *cocktail*, bir, *wine*, atau minuman keras lainnya. Bar biasanya juga menjadi tempat sosial di mana orang berkumpul untuk bersantai, berbicara, atau menikmati hiburan.

Maja Sunset Lounge, yang terletak di Jumeirah Bali, adalah sebuah bar eksklusif yang menyajikan beragam pilihan minuman alkohol dan non-alkohol, termasuk *cocktail*, bir, *wine*, serta minuman khas lainnya. Terletak di tepi Samudra Hindia, lounge ini menawarkan pemandangan laut yang memukau, menjadikannya tempat yang sempurna untuk bersantai sambil menikmati suasana yang santai namun mewah, terutama saat matahari terbenam. Dengan jam operasional dari pukul 12.00 WITA hingga 22.00 WITA, Maja Sunset Lounge juga menyajikan berbagai pilihan minuman khas yang diracik dengan sempurna, antara lain Maluku Sour, Jamugroni, Banyan, Sencang Martini, Naga Sari, Java Spritz, Andalas Flora, Salaca, The Apsara, Kendedes, dan Matan Ai. Untuk mereka yang lebih memilih minuman non-alkohol, Maja Sunset Lounge juga menawarkan pilihan Mocktail seperti Ayuning Segaran, Redroot, dan Kintamani Splash. Setiap minuman di sini dirancang untuk menciptakan pengalaman yang tak terlupakan bagi setiap pengunjung.

Matan Ai merupakan *signature cocktail* yang berbahan dasar vodka dengan campuran *lemon juice*, *rich syrup*, *lychee fruit*, *lychee juice*, *pineapple fruit*, dan *passion fruit*. Proses pembuatannya menggunakan teknik *muddler* dan *shake*, kemudian disajikan dalam *rock glass*. Minuman ini memiliki rasa manis dan sedikit asam dengan kombinasi aroma tropis yang segar. Kehadiran *lychee* dan *passion fruit* memberikan karakter eksotis, sementara *lemon juice* menambahkan kesegaran yang sempurna. Matan Ai cocok dinikmati di suasana santai, terutama pada cuaca hangat, sehingga menjadi pilihan yang diminati oleh tamu yang mencari sensasi rasa tropis yang menyegarkan.

Jika dibandingkan dengan dua tugas akhir sebelumnya yang membahas tentang pembuatan *signature cocktail*, seperti yang disusun oleh Iqbal (2023) fokusnya adalah pada pembuatan *Acaraki Signature Cocktail* oleh bartender di Cliff Lounge The Apurva Kempinski. Tugas akhir ini menjelaskan perbandingan penggunaan *base* antara arak dan vodka, di mana arak menawarkan cita rasa khas lokal, sedangkan vodka memberikan fleksibilitas rasa netral. Kedua bahan ini dapat digunakan kapan saja sesuai tema dan preferensi. Hal yang sama juga terdapat pada tugas akhir Sayoga (2023) yang membahas tentang pembuatan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma Ubud. Tugas akhir ini menyoroti perbedaan penggunaan gelas yang disesuaikan dengan konsep penyajian, seperti *highball glass* untuk minuman segar dan *rocks glass* untuk minuman dengan rasa lebih kuat. Selain itu, *Kalyana Sunset* juga dapat disajikan kapan saja, baik siang maupun malam. Namun, pada tugas akhir kali ini, pembahasan akan difokuskan pada pembuatan *signature cocktail* dengan pendekatan berbeda, seperti eksplorasi bahan

tambahan atau teknik penyajian yang berbeda dari *cocktail* lainnya yang menciptakan pengalaman unik dimana bahan tambahan yang digunakan adalah vodka, *lemon juice*, *pineapple juice*, *leci juice*, *rich syrup*, *lychee*, *pineapple* dan *passion fruit*. Hal ini akan memperlihatkan variasi konsep dalam pembuatan dan penyajian *signature cocktail* yang dapat memberikan nilai tambah bagi tamu.

Berdasarkan pembahasan di atas, tugas akhir ini membahas tentang bagaimana pembuatan *signature cocktail* Matan Ai oleh bartender di Jumeirah Bali. Matan Ai merupakan salah satu minuman andalan yang berbahan dasar vodka dengan campuran berbagai bahan tropis seperti *lemon juice*, *pineapple juice*, *lychee juice*, *rich syrup*, *lychee*, *pineapple* dan *passion fruit*, yang diracik menggunakan teknik *muddler* dan *shake* untuk menghasilkan rasa manis, asam, serta aroma tropis yang segar. Minuman ini disajikan dalam *rock glass* dan dirancang untuk menciptakan pengalaman unik bagi tamu, terutama dalam suasana santai di tepi Samudra Hindia. Seorang bartender harus memiliki pengetahuan mendalam tentang minuman, memahami teknik mencampur bahan, dan mampu menciptakan minuman yang unik dan berkesan. Berdasarkan pemaparan tersebut, penulis tertarik mengambil judul "Pembuatan Signature Cocktail Matan Ai oleh Bartender di Jumeirah Bali."

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *signature cocktail* Matan Ai oleh bartender di Jumeirah Bali?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan *signature cocktail* Matan Ai oleh Bartender di Jumeirah Bali dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Signature Cocktail* Matan Ai oleh Bartender di Jumeirah Bali sebagai berikut:

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisa tutgas akhir ini adalah:

- a. Menjelaskan tahapan proses pembuatan *Signature Cocktail* Matan Ai oleh Bartender.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh Bartender dalam proses pembuatan *Signature Cocktail* Matan Ai dan bagaimana solusi yang diambil untuk mengatasi hambatan tersebut.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisa tutgas akhir ini adalah:

- a. Bagi Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma 3 di Program Studi DIII pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri bali

- 2) Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*
 - 3) Mengetahui bagaimana tahapan proses pembuatan Signature Cocktail Matan Ai oleh Bartender.
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang *Food and BEverage Service* khususnya mengenai pembuatan *Signature Cocktail Matan Ai*
 - 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan *Signature Cocktail Matan Ai*
- c. Bagi perusahaan
- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi perusahaan dalam meningkatkan mutu kinerja pelayanan kepada tamu yang dilakukan oleh karyawan pramusaji khususnya dalam pembuatan *Signature Cocktail Matan Ai*
 - 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Signature Cocktail Matan Ai

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Berikut merupakan metode dan teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penulisan tugas akhir ini sebagai berikut:

a. Metode Observasi

Metode Observasi merupakan metode pengambilan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung. Dalam hal ini, penulis dilibatkan secara langsung dalam praktik kerja lapangan untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan, dengan mencatat hal-hal penting yang terjadi selama proses pembuatan Signature Cocktail 'Matan Ai' oleh bartender di Jumeirah Bali.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab untuk mendapatkan informasi dari seseorang atau beberapa orang. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, wawancara dilakukan dengan Assistant. Manager dan Supervisor dari Bar Segaran. Selama wawancara, hal-hal penting selama proses pembuatan *cocktail* dicatat oleh penulis dan merekam agar informasi yang didapat bisa lebih lengkap. Wawancara ini difokuskan pada proses pembuatan *Signature Cocktail* "Matan Ai" oleh bartender di Jumeirah Bali.

c. Studi Kepustakaan

Studi pustaka adalah metode pengumpulan data dengan mencari atau menganalisis sumber-sumber tertulis seperti buku, jurnal, artikel, dan dokumentasi lain yang berhubungan dengan Tugas Akhir ini. Pengumpulan data dengan metode studi pustaka yang dilakukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan dengan membaca buku-buku, jurnal an Tugas Akhir berkaitan dengan pembuatan *Signature Cocktail* Matan Ai Oleh Bartender did Jumeirah Bali.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan memberikan gambaran umum dan memaparkan secara sistematis mengenai data yang diperoleh sesuai dengan kenyataan yang ada di lapangan secara menyeluruh dan selengkap-lengkapny sehingga memperoleh data yang baik serta mengaitkannya dengan beberapa informasi yang diperoleh dari beberapa buku sehingga dapat menarik sebuah kesimpulan.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Pembuatan Matan Ai Cocktail oleh bartender Jumeirah Bali dilakukan melalui empat tahap, yaitu tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan diri, bartender harus memastikan kebersihan pribadi, mengenakan seragam yang rapi, dan hadir minimal 30 menit sebelum bar dibuka. Area kerja seperti counter, display minuman, setiap station, chiller, dan lantai juga harus dibersihkan. Seluruh peralatan seperti shaker, muddler, strainer, dan rock glass disiapkan dengan cermat, begitu pula bahan-bahan seperti vodka, buah segar, sirup, dan es batu agar operasional berjalan lancar. Selanjutnya, pada tahap persiapan bahan, bartender memastikan seluruh bahan yang diperlukan tersedia dan dalam kondisi bersih serta segar, termasuk lychee, nanas, lemon juice, rich syrup, es batu, dan garnish. Pada tahap pelaksanaan, bartender menumbuk 20 gram nanas dan 5 gram lychee dalam shaker hingga hancur dan harum, lalu menambahkan 30 ml vodka, 20 ml lemon juice, 5 ml lychee juice, serta es batu. Semua bahan dikocok hingga dingin dan tercampur rata, lalu dituangkan ke dalam rock glass dan dihias dengan garnish. Tahap akhir dilakukan setelah operasional selesai, di mana bartender membersihkan dan menyimpan peralatan, menata ulang botol minuman, membersihkan counter bar, melaporkan kendala operasional, serta melakukan pengecekan dan pencatatan inventaris minuman untuk memastikan stok tetap terkendali.

Kendala utama yang dihadapi oleh bartender dalam pembuatan Matan Ai Cocktail di Jumeirah Bali adalah keterbatasan jumlah rock glass, terutama saat

permintaan minuman meningkat di area Maja Sunset Lounge lokasi favorit tamu untuk bersantai sambil menikmati pemandangan matahari terbenam. Kekurangan gelas ini dapat menghambat kelancaran pelayanan, khususnya pada jam-jam sibuk. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, bartender menerapkan solusi praktis dengan memanfaatkan alternatif rock glass lain yang tersedia di bar, meskipun desain atau ukurannya sedikit berbeda. Pendekatan ini memastikan proses penyajian cocktail tetap berjalan lancar tanpa mengurangi kualitas rasa maupun penampilan visual dari Matan Ai Cocktail, sehingga pengalaman tamu dalam menikmati minuman signature tersebut tetap optimal meski terdapat keterbatasan alat.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan oleh penulis ketika melaksanakan Praktik Kerja Lapangan pada Maja Bar di Jumeirah Bali ada beberapa hal yang penulis sarankan, yaitu :

1. Disarankan untuk menambah jumlah rock glass sebagai gelas saji utama cocktail signature. Keterbatasan stok gelas ini kerap mengganggu pelayanan saat permintaan tinggi, terutama di area Cliff Bar yang ramai pengunjung. Dengan penambahan stok, diharapkan dapat meminimalisir penggunaan gelas alternatif dan menjaga konsistensi penyajian minuman.
2. diperlukan pelatihan rutin untuk bartender yang tidak hanya fokus pada teknik mixology, tetapi juga mencakup manajemen operasional selama *rush hour*. Pelatihan semestinya melatih kecepatan meracik minuman tanpa mengorbankan kualitas, strategi pengelolaan alat terbatas (seperti rotasi

gelas), serta simulasi penanganan kelangkaan bahan/alat. Pendekatan ini akan meningkatkan efisiensi kerja dan meminimalkan dampak kendala operasional, sekaligus memberdayakan staff untuk memberikan layanan terbaik bahkan dalam kondisi tekanan tinggi.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. (2019). Peranan Foods and Beverages Product Section Dalam Mempertahankan Kepuasan Tamu di Hotel Royal Jember. *Program Studi Diploma III Perhotelan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Jember*.
- Ananda, A., & Pradini, G. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di McDonald's Jatipadang. *Eqien-Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 11(03), 263–277.
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (2021). Peran dan Tugas Administrasi Food & Beverage Service Pada Hotel Santika Bsd City Serpong. *Proceeding Seminar Nasional*, 1(1.28-38).
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 9(1), 99–109.
- I Kadek Sayoga. (2023). *Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Teja Prana Bisma Ubud*.
- KEVIN NATHANIEL HUDAYA. (2020). *PEMBUATAN GINGER ALE DENGAN JAHE SUNTI MENGGUNAKAN SODA SYPHON*.
- Krestanto, H. (2019). Strategi Dan Usaha Reservasi Untuk Meningkatkan Tingkat Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1).
- Muhammad Ardi Fathurrahman, I. I. H. K. (2021). Perancangan Hotel Bisnis di Kabupaten Sintang. *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur*, 9. <https://doi.org/10.26418/jmars.v9i1.45112>
- Muhammad Iqbal. (2023). *Pembuatan Acaraki Signature Cocktail oleh Bartender pada Cliff Lounge di The Apurva Kempinski Bali*.
- Noviastuti, N., & Astuti, I. W. (2021). Usaha Food And Beverage Product Dalam Meningkatkan Revenue Di Grand Puri Saron Boutique Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 27–35.
- Nur Irawan, M. R. (2019). *PENERAPAN BALANCE SCORECARD SEBAGAI TOLAK UKUR PENGUKURAN KINERJA PADA HOTEL ELRESAS LAMONGAN*.
- Putra, I Made Yoga darma, Yulianthi, Ayu Dwi, & Suardani. (2023). *Pembuatan Babi Guling Pizza oleh Commis pada Menu A'la Carte Woobar di Hotel W Bali Seminyak*.

- Saputri, N. D., & Solikhin, A. (2016). Efektivitas Kerja Cook Terhadap Tingkat Kelancaran Operasional Makanan Iga Bakar di Food And Beverage Product pada Fave Hotel Solo Baru. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(1), 1–25.
- Susanti, L. E., Artawan, I. K. M., Utami, N. W. A., & Dewi, I. G. A. M. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN COCKTAIL BERBAHAN DASAR BREM DARI KOMODITI LOKAL DESA KENDERAN, KECAMATAN TEGALALANG. *Sewagati*, 2(2), 6–11.
- Syafri, Y., & Wulandari, D. P. (2023). Pengaruh Service Performance terhadap Repurchase Intention di The Axana Hotel Padang. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 6(2), 662–669.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T. M., & Rapepdi, D. P. (2023). PELAKSANAAN INVENTORY PERALATAN DI BAR PADA RESTORAN SUSHI TEI PLAZA MANHATTAN MEDAN. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 10(2), 66–73.
- Utama, I. P. W. J. (2019). Fasilitas Utama Hotel Resort Berdasarkan Civitas Pengelola Hotel Resort di Tabanan. *Seminar Nasional Arsitektur, Budaya dan Lingkungan Binaan (SEMARAYANA)*, 123–134.
- Wiantara, I. G. N. (2017). *Bartending & mixology: Mengupas tuntas segala pengetahuan seputar bar, minuman beralkohol maupun nonalkohol, hingga aturan-aturan dasar pencampuran minuman dan penyajiannya*. Penerbit Andi.