

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE
COCKTAIL FRUIT TINGLE DAN BALI TEMPTATION
OLEH BARTENDER DI KUL-KUL POOL BAR
DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

A A NGR KALERAN ISWARA PUTRA

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL FRUIT TINGLE DAN BALI TEMPTATION OLEH BARTENDER DI KUL-KUL POOL BAR DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

**A A NGR KALERAN ISWARA PUTRA
NIM. 2215823024**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL FRUIT TINGLE DAN BALI TEMPTATION OLEH BARTENDER DI KUL-KUL POOL BAR DISCOVERY KARTIKA PLAZA HOTEL BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**A A NGR KALERAN ISWARA PUTRA
NIM. 2215823024**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
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 Fruit Tingle Dan Bali Temptation Oleh Bartender Di Kul-Kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle Dan Bali Temptation Di Kul-kul pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel, alat dan bahan yang diperlukan, dan penyajian dari Cocktail Fruit Tingle dan Bali Temptation, 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Helmy Vramerryan, selaku Training Manager/Human Resource Manager Discovery Kartika Plaza Hotel yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Seluruh Staff Discovery Kartika Plaza Hotel Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
9. A.A Ngr Putra Asmarania, dan A.A Eri Yogawati, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini 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, kritik, dan masukan yang membangun

dari para pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan Tugas Akhir ini. 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, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR HALAMAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan	5
1. Tujuan	5
2. Kegunaan Penulisan	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	6
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data	6
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel Dan Klasifikasi Hotel	8
B. Pengertian dan Bagian Food & Beverages Departemen	9
C. Bar Dan Jenis Jenis Bar	10
D. Pengertian Bartender	14
E. Pengertian dan Jenis-jenis Cocktail	14
F. Pengertian Signature	16
G. Pengertian Pembuatan	17
BAB III GAMBARAN UMUM.....	18

A. Lokasi Dan Sejarah Hotel	18
1. Lokasi Hotel	18
2. Sejarah Discovery Kartika Plaza Hotel	19
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel	21
1. Usaha	21
2. Fasilitas	22
C. Struktur Organisasi	26
BAB IV PEMBAHASAN	33
A. Pembahasan Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle Dan Bali Temptation	33
1. Tahap persiapan	34
2. Tahap Pembuatan	46
3. Tahap Penutup	49
B. Kendala yang Dihadapi saat Pembuatan Cocktail Fruit Tingle dan Bali Temptation	50
BAB V PENUTUP	52
A. Simpulan	52
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe-tipe Kamar pada Discovery Kartika Plaza Hotel.....	22
Tabel 3. 2 Restoran Di Discovery Kartika Plaza Hotel.....	23
Tabel 3. 3 Fasilitas Meeting Room di Hotel Discovery Kartika Plaza.....	25
Tabel 4. 1 Bahan-bahan Cocktail Fruit Tingle.....	46
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Cocktail Bali Temptation.....	47



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Discovery Kartika Plaza Hotel	18
Gambar 3.2 Deluxe Garden View	23
Gambar 3. 3 Kul-kul Pool Bar	24
Gambar 3. 5 Struktur Organisasi Discovery Kartika Plaza Hotel.....	27
Gambar 3. 6 Struktur Organisasi F&B Services di Discovery Karika Plaza Hotel	27
Gambar 4. 1 Grooming Standar Bartender	35
Gambar 4. 2 Area Kerja Bartender	36
Gambar 4. 3 Cutting Board	37
Gambar 4. 4 Knife	37
Gambar 4. 5 Jigger	38
Gambar 4. 6 Long Bar Spoon	38
Gambar 4. 7 Pilsner Glass	39
Gambar 4. 8 Ice Scoop	39
Gambar 4. 9 Vodka Nine	40
Gambar 4. 10 Monin Grenadine Syrup	40
Gambar 4. 11 Balimoon Curacao	41
Gambar 4. 12 Balimoon Melon	41
Gambar 4. 13 Balimoon Coconut.....	42
Gambar 4. 14 Balimoon Coffee	42
Gambar 4. 15 Balimoon Triple Sect.....	43
Gambar 4. 16 Sprite	43
Gambar 4. 17 Jungle Juice Pinaapple	44
Gambar 4. 18 Lime Slice	44
Gambar 4. 19 Pineapple Slice	45
Gambar 4. 20 Ice Cube	45
Gambar 4. 21 Cocktail Fruit Tingle	47
Gambar 4. 22 Cocktail Bali Temptation	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Menu Kul-kul Pool Bar.....	57
--	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Discovery Kartika Plaza Hotel adalah salah satu hotel berbintang lima yang berlokasi strategis di Kawasan Kuta, Bali. Hotel ini dekat dengan objek wisata Pasar Seni Kuta dan pusat perbelanjaan Discovery Shopping Mall. Hotel ini menawarkan pemandangan pantai yang indah, interior nuansa modern dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas premium, fasilitas premium tersebut antara lain: 316 kamar mewah, restoran dan bar, kolam renang, spa, serta ruang pertemuan yang luas. Hotel ini dikenal sebagai destinasi favorit wisatawan domestik dan mancanegara seperti Cina, Australia, Korea, India dan negara lainnya yang mencari kenyamanan serta keunikan dari suasana pantainya yang berbatasan dengan rerumputan hijau.

Proses pelayanan pada tamu di Discovery Kartika Plaza Hotel melibatkan berbagai departemen utama, seperti Front Office, Housekeeping, Engineering, Sales and Marketing, dan Food and Beverage. Food and Beverage Departement merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan makan dan minum tamu. Departemen ini dibagi menjadi dua *section*, yaitu; *Food and Beverage Product* yang bertugas dalam memasak atau membuat makanan, dan *Food and Beverage Service* yang bertugas menyajikan makanan kepada tamu. Salah satu *outlet* unggulan dalam departemen ini adalah Kul Kul Pool Bar, yang terletak di tepi kolam renang utama hotel.

Kul Kul Pool Bar menawarkan suasana santai dengan pemandangan tropis yang menawan. Bar ini menyajikan berbagai pilihan minuman, termasuk *classic cocktails*, *mocktails*, serta *signature cocktails* yang dirancang untuk memberikan kesegaran dan keunikan kepada para tamu. Selain itu, tamu dapat menikmati beragam makanan ringan, seperti *sandwich*, *burger*, *nachos*, dan lainnya sembari berendam di tepi kolam. *Signature cocktail* merupakan minuman khas yang diracik secara khusus untuk mencerminkan identitas dan karakteristik unik suatu tempat atau acara. Discovery Kartika Plaza Hotel sendiri memiliki 5 *signature cocktail*, yaitu Fruit Tingle yang berbahan dasar *vodka*, *soda*, dan *grenadine syrup*; Bali Temptation yang berupa campuran *vodka* dan 5 macam *liquor*; Don Pedro yang terbuat dari es krim vanila yang ditambahkan *coffee liquor*; Banana Rama terbuat dari jus pisang yang dicampur bersama *kahlua*, dan *cream*; serta Sweet Home yang terbuat dari *vodka* yang dicampur dengan *grenadine syrup*, dan *cream*.

Keunikan dari Fruit Tingle yaitu memiliki rasa yang manis dari *grenadine syrup*, dan kombinasi warna, biru yang menarik, serta rasa alkoholnya yang ringan menjadikan *cocktail* ini salah satu minuman favorit dan sering dipesan. *Cocktail* ini berbahan dasar *vodka* yang dicampur dengan *grenadine syrup*, *sprite*, dan *blue caracao*. Adapun penyajiannya yaitu, disajikan dengan *pilsener glass* dengan *garnish* potongan jeruk nipis, dan dibuat menggunakan teknik *layering* sehingga menghasilkan gradasi warna merah, ungu, dan biru. Keunikan dari Bali Temptation yaitu menggunakan banyak kombinasi *liquor* dan ini membuat minuman ini memiliki lapisan

warna yang menarik, serta rasa alkohol yang cukup kuat, sehingga sering dipesan oleh tamu yang menyukai *cocktail* dengan alkohol yang kuat. *Cocktail* ini berbahan dasar *vodka*, yang dicampur dengan 5 macam *liqueur* dan sari buah nanas. Bali Temptation disajikan dengan *pilsner glass* dengan *garnish* potongan buah nanas, dan dibuat menggunakan teknik *layering*. Kedua *cocktail* ini dijual seharga IDR 135.000 ++ belum termasuk *tax and services*. Dalam tugas akhir ini akan membahas 2 dari 5 *signature cocktail* tersebut, yaitu Fruit Tingle karena menjadi salah satu cocktail yang paling diminati, dan Bali Temptation karena ini merupakan *cocktail* dengan kadar alkohol cukup tinggi diantara *cocktail* yang lainnya. Kedua *cocktail* tersebut dipilih penulis karena keduanya merupakan *signature cocktail* yang menggunakan teknik pembuatan yang sama yaitu teknik *layering*, dan juga memiliki tampilan penyajian yang mirip. Selain itu, perbedaan dari kedua *signature cocktail* tersebut terdapat pada warna gradasi, rasa, dan kadar alkohol yang dimiliki.

Dalam Tugas Akhir Nempung (2024) yang berjudul “Pembuatan Cocktail Classic Mojito Oleh Bartender Di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo” membahas mengenai bagaimana proses pembuatan Classic Mojito yang menggunakan *white rum* sebagai dasar *spirit* yang digunakan, dan dipadukan dengan *lime*, *simple syrup*, dan daun mint. Dengan rasa yang dominan asam, dan manis membuat Classic Mojito banyak digemari di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo. Sedangkan Suryawan (2022), dalam tugas akhirnya yang berjudul “Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St. Regis Bali Resort di

King Cole Bar", menjelaskan bahwa Bali Mary Cocktail merupakan versi adaptasi dari Bloody Mary. Minuman ini dipadukan dengan bahan lokal seperti bengkuang, dan mentimun, serta gula merah. Rasanya yang unik menjadikan Bali Mary Cocktail pilihan yang tepat untuk disajikan saat makan siang maupun makan malam. Persamaan antara penelitian tersebut dengan tugas akhir yang akan dibahas terletak pada fokus pembahasan mengenai minuman cocktail, bar, dan peran bartender. Sementara itu, perbedaannya terletak pada bahan-bahan yang digunakan pada *cocktail*, seperti bahan *spirit* yang digunakan dimana Classic Mojito menggunakan Rum, sedangkan Bali Temptation dan Fruit Tingle menggunakan Vodka. Serta metode pembuatan minumannya, dimana Mojito dan Bali Merry menggunakan teknik *muddling*, sedangkan Bali Temptation dan Fruit Tingle menggunakan teknik *Layering*.

Berdasarkan latar belakang diatas dibuatlah tugas akhir berjudul "Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle Dan Bali Temptation Oleh Bartender Di Kul-Kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali". Penyusunan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan pemahaman dalam cara pembuatan *signature cocktail* di Discovery Kartika Plaza Hotel.

B. Rumusan Masalah

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 Signature Cocktail Fruit tingle dan Bali Temptation di Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel.?
- b. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Signature Cocktail Fruit tingle dan Bali Temptation di Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan

1. Tujuan

Adapun tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut ;

- a. Mendeskripsikan proses Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle dan Bali Temptation di Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.
- b. Menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi dalam proses Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle dan Bali Temptation di Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.dan cara mengatasinya.

2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari tugas akhir ini sebagai berikut :

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali adalah sebagai sumber informasi dalam rangka meningkatkan pengetahuan Mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya program studi D III Perhotelan tentang Pembuatan Signature Cocktail Fruit tingle dan Bali Temptation.

- c. Bagi mahasiswa adalah salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program D III di Politeknik Negeri Bali untuk menambah pengetahuan dan kemampuan dalam pembuatan Signature Cocktail Fruit tingle dan Bali Temptation di Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali.
- b. Bagi perusahaan diharapkan sebagai masukan untuk meningkatkan kinerja karyawan terutama dalam pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle dan Bali Temptation.

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 Signature Cocktail Fruit Tingle dan Bali Temptation di Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel 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 Kul-kul Pool Bar Discovery Kartika Plaza Hotel Bali. mengenai *cocktail* Fruit Tingle, dan Bali temptation, serta proses pembuatannya.

c. Studi Kepustakaan

Suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan pembuatan Signature Cocktail Fruit tingle dan Bali Temptation.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail dan disesuaikan dengan pihak yang kompeten, dengan apa adanya yang berkaitan dengan Pembuatan Signature Cocktail Fruit tingle dan Bali Temptation di Hotel Discovery Kartikaa Plaza. Dalam penyajian hasil analisis, metode yang penulis gunakan adalah metode Informal dan Formal.

- a. Metode Informal adalah metode penyajian analisis data dengan menjelaskan secara deskriptif dan rinci mengenai proses pembuatan signature cocktail Fruit Tingle, dan Bali Temptation.
- 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

Berdasarkan uraian dalam pembahasan Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle, dan Bali Temptation diatas, maka dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut;

1. Pembuatan Cocktail Fruit Tingle, dan Bali Temptation dibagi menjadi 3 tahapan, yaitu:

a. Tahap Persiapan.

Tahap persiapan merupakan tahap yang penting untuk dilakukan sebelum membuat *cocktail*. Dengan persiapan yang baik dapat melancarkan oprasional pelayanan, dan proses pembuatan cocktail. Adapun persiapan yang perlu dilakukan saat proses Pembuatan Signature Cocktail Fruit Tingle, dan Bali Temptation meliputi ; persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan alat, dan bahan.

b. Tahap Pembuatan.

Tahap pembuatan dilakukan setelah tahap persiapan selesai. Dalam pembuatan cocktail Fruit Tingle yang pertama dilakukan adalah mengambil *pilsner glass*, lalu menuangkan *grenadine syrup*, dan *vodka* kedalam gelas, selanjutnya menambahkan 1 *scoop ice cube* ke dalam gelas, dan diisi dengan lemon soda hingga gelas penuh, lalu menuangkan *blue curacao liquer* ke dalam gelas, dan mengaduk *grenadine syrup* dengan *longspoon* agar gradasi warna terbentuk, pada tahap akhir memberi *garnish lime slice* pada bibir gelas, lalu memberikannya pada *waiter*/tamu untuk dihidangkan.

Dalam pembuatan Cocktail Bali Temptation yang pertama dilakukan adalah mengambil *pilsner glass*, lalu menuangkan *vodka*, *liquer blue curacao*, *coffee*, *coconut*, dan *triple sect*, lalu mengisi gelas dengan 1 *scoop ice cube*, setelah itu menuangkan jus nanas hingga gelas penuh, dan dilanjutkan dengan menuangkan melon *liquer* secara perlahan agar gradasi terbentuk, di tahap akhir memberikan *garnish pineapple slice* dibibir gelas, lalu dapat diberikan pada *waiter*/tamu untuk dihidangkan.

c. Tahap Penutup.

Tahap penutup dilakukan ketika sudah selesai membuat minuman, dan tidak ada pesanan yang perlu dibuat. Dalam tahapan ini bartender bertugas merapikan kembali area kerja, seperti ; menaruh kembali botol minuman/sirup di *display*, mencuci kembali peralatan yang telah terpakai, dan membersihkan permukaan meja area kerja, serta memastikan semua sudah siap untuk melanjutkan oprasional pembuatan minuman.

2. Adapun kendala yang dihadapi selama pembuatan Cocktail Fruit Tingle, dan Bali Temptation adalah:

- a. Kurangnya persediaan gelas *pilsner*.
- b. Tidak terbentuk gradasi yang bagus pada Cocktail Fruit Tingle, dan Bali Temptation

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis selama *trainee* di Discovery Kartika Plaza Hotel, penulis memberi saran untuk menghindari kekurangan gelas *pilsner* saat jam sibuk, pihak manajemen sebaiknya melakukan penambahan jumlah gelas sekaligus menyiapkan sistem penempatan dan

pengumpulan gelas yang lebih terorganisir, misalnya dengan menyediakan titik pengumpulan khusus di area *outlet*, serta perlu untuk menambah personil yang bertugas sebagai *runner* untuk mengumpulkan gelas yang sudah selesai digunakan. Hal ini akan memudahkan koordinasi antara bartender dan waiter serta mempercepat proses sirkulasi gelas.

Sementara itu, untuk menjaga tampilan cocktail yang memiliki lapisan warna seperti *Fruit Tingle* dan *Bali Temptation*, bartender dapat diberikan latihan praktik rutin dengan mencoba membuat minuman yang ingin dipelajari, tanpa harus menunggu tamu untuk memesan minuman tersebut terlebih dahulu, dan bartender dapat fokus pada teknik pembuatan yang tepat.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Buhalis, D. (2022). Tourism management and marketing in transformation: editor's statement and introduction to the Encyclopedia of Tourism Management and Marketing. *Encyclopedia of Tourism Management and Marketing: Volumes 1-4*, 1, 1–18. <https://doi.org/10.4337/9781800377486.tourism.management.marketing>
- Dewa Ayu Diyah Sri Widari¹, & Luh Kompiang Sari. (2023). Kreativitas Bartender Sebagai Upaya Meningkatkan Penjualan Minuman Di Intercontinental Bali Resort. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 3(2), 58–67. <https://doi.org/10.51713/jotis.v3i2.118>
- Foroudi, P. (2019). Influence of brand signature, brand awareness, brand attitude, brand reputation on hotel industry's brand performance. *International Journal of Hospitality Management*, 76(2018), 271–285. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.05.016>
- Hamdani, A. R. T., HM, M. H., Karomi, M. I., Ananti, D. D., Andriani, D., Anggraini, L., Nurjanah, I., Deskana, A. R., Suherman, A., Amelia, R., Octaviani, L. K., Lokaprasidha, P., & Indartik, N. W. (2021). Pengantar Manajemen Perhotelan. In *WIDINA MEDIA UTAMA*. WIDINA MEDIA UTAMA.
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. In *PT. Nasya Expanding Manajemen* (Vol. 13, Issue 1).
- Hulfa, I., Prianka, W. G., Koondoko, Y. Y. F., Darsana, I. M., Marini, P. L., Rifai, M. S. A., Waruwu, Y., Parta, I. N., & Susanto, L. (2016). Manajemen Perhotelan dan Pariwisata. In *Infes Media* (Vol. 4, Issue 1, pp. 1–23). CV. Intelektual Manifes Media.
- Juniari, I. G. A. (2020). *Pengenalan Minuman Beralkohol di Dunia Perhotelan*. Ganesha Press.
- Mufidah, L., & Rachmawati, E. (2020). Seputar FOOD AND BEVERAGES Service. In *Deepublish* (Vol. 15, Issue 01, pp. 133–158). Deepublish Store.
- Permana, I. K. . (2023). PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER DI KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI BALI. In *POLITEKNIK NEGERI BALI* (Vol. 2, Issue 1). POLITEKNIK NEGERI BALI.
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29078>
- Pusat Bahasa. (2018). Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Keempat. Balai Pustaka.
- Savitri, D. C., Jakarudi, & Panindriya, B. S. T. (2018). Star Chefs Signature Dishes on-Board Garuda Indonesia Dalam Mendukung Nation Branding Indonesia. *Journal of Business and Entrepreneurship*, 6(2), 13–21.
- Sugianto, D., Tulistyantoro, L., & Santoso, Y. (2016). Perancangan interior wine

house bar dan lounge di Surabaya. *Jurnal Intra*, 4(2), 842–850.

Sulastri, I. A. P., & Wiantara, I. G. N. (2024). *F & B Service Management Edisi Kedua*. Hadla Media Informasi. [http://pustakahadla.com/xmlui/bitstream/handle/123456789/14/Food and Beverage Service Managemen Dummy.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://pustakahadla.com/xmlui/bitstream/handle/123456789/14/Food%20and%20Beverage%20Service%20Managemen%20Dummy.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Utama, G. S., & Setyowati, E. (2020). STUDI AKSESIBILITAS DAN SIRKULASI HOTEL DAN THEME PARK PADA BANGUNAN MG SUITES (Studi Kasus: Hotel MG SUITES, Semarang). *Imaji*, VOL. 8, 721–730. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/imaji/issue/download/1506/97>

Wiantara, G. (2016). *Keahlian Bartender dan Dunia Kerja*. Vokasi Hotelindo.

Wijayanto, D., Pengetahuan Bar, J., & Beralkohol, M. (2019). Pengetahuan Bar dan Minuman Beralkohol I. In *Self Publishing*. Self Publishing.

Nempung, F. Y. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Cocktail Classic Mojito Oleh Bartender Di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo*.



POLITEKNIK NEGERI BALI