

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TRANS DETOX JUNGLE JUICE
OLEH BARTENDER DI THE RESTAURANT
THE TRANS RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gede Gita Dirgayusa

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN TRANS DETOX JUNGLE JUICE
OLEH BARTENDER DI THE RESTAURANT
THE TRANS RESORT BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Dewa Gede Gita Dirgayusa
NIM. 2215823272

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN TRANS DETOX JUNGLE JUICE OLEH BARTENDER DI THE RESTAURANT THE TRANS RESORT 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

**Dewa Gede Gita Dirgayusa
NIM. 2215823272**

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

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Korprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dan selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M. Pd., selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
7. Alexander Jovanovic, selaku General Manager The Trans Resort Bali, I Wayan Agus Setiawan, selaku Human Resource Manager The Trans Resort Bali, dan Made Dananjaya Maheswara, selaku Assistant Restaurant dan In Room Dinning Manager yang telah memberikan penulis kesempatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Staff The Trans Resort Bali yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama penyelesaian Tugas Akhir ini.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

10. Dewa Gede Parwata dan Ni Made Sudiani, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Gianyar, 7 Juli 2025

Penulis

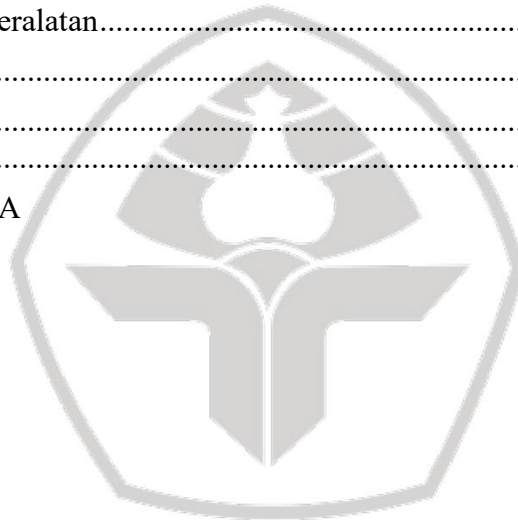


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
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 Manfaat	5
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8
1. Pengertian Hotel	8
2. Klasifikasi Hotel	9
B. Food and Beverage Department	12
1. Food and Beverage Service	13
2. Food and Beverage Product	13
C. Restoran	13
1. Pengertian Restoran	13
2. Jenis-Jenis Restoran	14
D. Bar	16
E. Bartender	17
F. Minuman	18
1. Pengertian Minuman	18
2. Jenis-Jenis Minuman	19
G. Detox Juice	22
H. Pembuatan	22
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
A. Lokasi Dan Sejarah The Trans Resort Bali	24
1. Lokasi The Trans Resort Bali	24

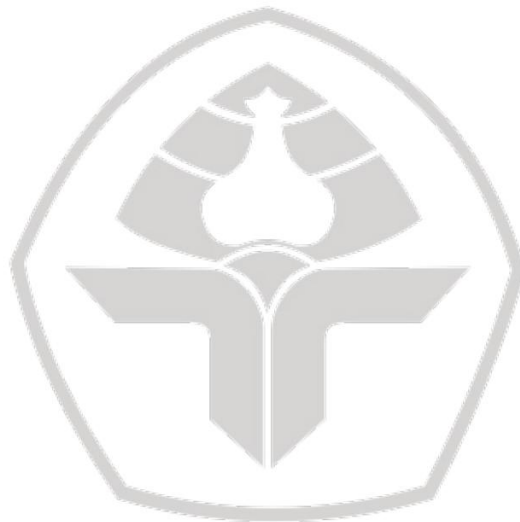
2. Sejarah The Trans Resort Bali	24
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas The Trans Resort Bali.....	28
1. Bidang Usaha The Trans Resort Bali.....	28
2. Fasilitas The Trans Resort Bali.....	36
C. Struktur Organisasi The Trans Resort Bali	39
BAB IV PEMBAHASAN.....	49
A. Proses Pembuatan Trans Detox Jungle Juice.....	49
1. Tahap Persiapan	50
2. Tahap Pembuatan.....	55
3. Tahap Penyajian.....	58
B. Kendala Dalam Proses Pembuatan Trans Detox Jungle Juice.....	60
1. Kendala Pada Bahan	60
2. Kendala Pada Peralatan.....	62
BAB V PENUTUP.....	64
A. Simpulan	64
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar The Trans Resort Bali	29
Tabel 3. 2 Tabel Weekly Event The Restaurant	34
Tabel 4. 1 Bahan Bahan Pembuatan Trans Detox Jungle Juice	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo The Trans Resort Bali	24
Gambar 3. 2 Premier Room The Trans Resort Bali	29
Gambar 3. 3 Ultimate Primer Room The Trans Resort Bali	30
Gambar 3. 4 IQOS Premier Friendly Room The Trans Resort Bali	30
Gambar 3. 5 Club Premier Room The Trans Resort Bali	31
Gambar 3. 6 Celebrity Suite Room The Trans Resort Bali	31
Gambar 3. 7 One Bed Room Pool Villa The Trans Resort Bali	32
Gambar 3. 8 Presidential Villa The Trans Resort Bali	32
Gambar 3. 9 The Club Lounge The Trans Resort Bali	33
Gambar 3. 10 The Restaurant The Trans Resort Bali	34
Gambar 3. 11 The 18 Rooftop Bar The Trans Resort Bali	35
Gambar 3. 12 The Lobby Lounge The Trans Resort Bali	35
Gambar 3. 13 The Spa The Trans Resort Bali	36
Gambar 3. 14 The Pool The Trans Resort Bali	37
Gambar 3. 15 The Kids Club The Trans Resort Bali	37
Gambar 3. 16 Fitness Center The Trans Resort Bali	38
Gambar 3. 17 ARSA Boutique The Trans Resort Bali	38
Gambar 3. 18 Struktur Organisasi The Trans Resort Bali	39
Gambar 3. 19 Struktur Organisasi Departemen Food and Beverage Service	40
Gambar 4. 1 Trans Detox Jungle Juice	49
Gambar 4. 2 Standar Grooming di The Trans Resort Bali	50
Gambar 4. 3 Bar Knife	51
Gambar 4. 4 Cutting Board	52
Gambar 4. 5 Blender	52
Gambar 4. 6 Juice Glass	53
Gambar 4. 7 Mencuci Daun Pakcoy	56
Gambar 4. 8 Memotong Daun Pakcoy	57
Gambar 4. 9 Pencampuran Semua Bahan Ke Dalam Blender	57
Gambar 4. 10 Pembuatan Garnish Trans Detox Jungle Juice	58
Gambar 4. 11 Penuangan Detox Juice Ke Dalam Gelas	58
Gambar 4. 12 Menyajikan Trans Detox Jungle Juice	59
Gambar 4. 13 Tata Letak Trans Detox Jungle Juice	60

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Dokumentasi Hotel
- Lampiran 2. Dokumentasi Area Restoran
- Lampiran 3. Dokumentasi Area Bar



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seminyak merupakan sebuah desa yang menjadi destinasi wisata yang ramai dikunjungi oleh wisatawan di Bali. Seminyak dikelilingi oleh banyak resort dan hotel yang mewah. The Trans Resort Bali adalah sebuah *luxury hotel* yang berdiri diatas tanah Seminyak. Hotel ini merupakan salah satu hotel berbintang 5 di Seminyak yang menawarkan fasilitas dan pengalaman yang mewah dan menyenangkan kepada para tamu yang menginap. Fasilitas yang terdapat di hotel ini terdiri dari *room, restaurant, club lounge, rooftop bar, lobby lounge, kids club, fitness centre, spa, meeting room, boutique, pool* dan beberapa fasilitas lain yang menunjang operasional hotel untuk dapat memuaskan tamu yang menginap. Pengoperasionalan hotel ini tentunya tidak luput dari peranan departemen-departemen yang ada disini. Departemen tersebut terdiri dari *Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Finance Department, Loss and Found Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department*, dan *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen yang bertanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman kepada tamu, dimulai dari proses pengolahan hingga penyajian makanan maupun minuman. Departemen ini dibagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product*. The Trans Resort Bali mempunyai sebuah restoran yang bernama The Restaurant. The Restaurant mempunyai sebuah bar sebagai tempat untuk

pembuatan minuman yang dipesan oleh tamu. Bar ini menyediakan berbagai jenis minuman alkohol maupun non-alkohol. Adapun beberapa minuman non-alkohol seperti *mocktails*, *soft drinks*, *coffee*, *tea*, dan *juice*. Jus merupakan minuman dari sari buah yang memiliki manfaat yang baik bagi tubuh. Jus umumnya sering dijumpai ketika waktu *breakfast*, ada berbagai macam jus yang tersedia seperti *orange juice*, *apple juice*, *guava juice*, *mango juice*, *pineapple juice*, *watermelon juice*, *papaya juice*, *dragon fruit juice*, *mix juice*, dan Trans Detox Jungle Juice.

Trans Detox Jungle Juice merupakan *signature juice* The Trans Resort Bali yang sangat diminati oleh tamu ketika breakfast. Jus ini terbuat dari campuran *pineapple juice*, daun pakcoy, dan *lime juice*. Jus ini memiliki cita rasa yang cenderung asam, manis, dan sedikit pahit yang memberikan sensasi rasa yang unik saat diminum. Jus ini kaya akan kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh. Kandungan nutrisi yang terdapat pada jus ini antara lain kaya akan antioksidan, Vitamin B dan C terutama dari nanas dan jeruk nipis, Vitamin A dan kandungan serat dari pakcoy, serta beragam mineral penting seperti kalium, kalsium, dan magnesium. Pada waktu *breakfast*, terdapat berbagai minuman yang tersedia di *buffet service*. Pada *buffet service* terdapat salah satu minuman yang sangat disukai oleh tamu yaitu Trans Detox Jungle Juice. Hal ini dapat dilihat dalam waktu sehari jus ini dapat menghabiskan stok jus sebanyak 8-10 jerigen atau sekitar 16 – 20 liter. Hal ini dapat terjadi tidak lepas dari cita rasanya yang enak tetapi juga memiliki manfaat yang baik untuk tubuh.

Trans Detox Jungle Juice tidak hanya dijumpai pada waktu *breakfast*. Jus ini dapat dipesan pada outlet hotel ini dimana pun, seperti In Room Dinning, Club

Lounge, Lobby Lounge, dan 18th Rooftop Bar. Tamu dapat membeli jus ini dengan harga Rp 60.000,00++ atau Rp 72.600,00 (harga net). Jus ini juga menjadi minuman *welcome drink* di Trans Resort Bali. Oleh karena itu, minuman ini dapat populer karena menjadi *welcome drink* sehingga para tamu yang datang dapat mencicipi terlebih dahulu rasa dari Trans Detox Juice ini.

Terdapat beberapa penelitian mengenai signature drink yang pernah dilakukan sebelumnya. Tugas Akhir oleh Ni Luh Sri Septiari (2024) dengan judul “Pembuatan Susu Biji Buah Nangka Oleh Chef De Partie pada Sand Kitchen di Anvaya Beach Resort Bali” yang membahas mengenai pemanfaatan biji buah nangka sebagai bahan utama olahan susu. Susu biji nangka ini disajikan pada *buffet service*. Pada Tugas Akhir penulis juga memanfaatkan buah sebagai bahan untuk olahan minuman pada *buffet service*, tetapi produk minuman yang dihasilkan berbeda yaitu detox juice. Tugas Akhir oleh I Kadek Wijapa Arsadana (2023) dengan judul Pembuatan Semangka Cocktail Oleh Bartender di Hilton Bali Resort, membahas mengenai pembuatan *cocktail* yang berbahan dasar buah semangka beserta kulitnya sebagai bahan utamanya. Kulit semangka diolah menggunakan mesin *juicer* sehingga menghasilkan cairan dan cairan tersebut dipakai dalam pembuatan Semangka Cocktail. Pada Trans Detox Jungle Juice, bahan yang digunakan adalah *pineapple juice* (dari buah nanas) dan diolah menjadi sebuah *detox juice*, sedangkan dari tugas akhir Arsadana menggunakan buah semangka sebagai bahan utamanya dan diolah menjadi sebuah *cocktail*. Penelitian Yuzuf (2022) dengan judul “Pengaruh Formula Jus Pakcoy (*Brassica Rapa L.*) Pada Daya Terima Panelis”, memiliki tujuan penelitian untuk memperoleh formula jus pakcoy

yang berpengaruh terhadap daya terima panelis. Pada pembuatan jus pakcoy dilakukan penambahan sari lemon yang berfungsi untuk mengurangi langu pada pakcoy, dan penambahan konsentrasi madu sebagai penambah rasa atau pemanis. Pada Tugas Akhir ini menggunakan bahan dasar yang sama yaitu pakcoy namun dengan campuran yang berbeda yaitu *pineapple juice* dan *lime juice*. Dari referensi beberapa penelitian tersebut, pada Tugas Akhir ini penulis akan membahas mengenai pembuatan *signature drink* Trans Detox Jungle Juice yang berbahan dasar daun pakcoy, *lime juice*, dan *pineapple juice* yang memiliki manfaat yang baik bagi tubuh.

Berdasarkan penjelasan diatas, Tans Detox Jungle Juice merupakan jenis minuman yang diminati oleh tamu karena memiliki manfaat dan rasa yang enak. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menguraikan dengan lebih jelas tentang Trans Detox Jungle Juice, dan mengangkatnya dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pembuatan Trans Detox Jungle Juice oleh Bartender di The Restaurant The Trans Resort Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pembuatan Trans Detox Jungle Juice oleh bartender di The Restaurant The Trans Resort Bali?
2. Apa saja kendala yang dihadapi dalam pembuatan Trans Detox Jungle Juice beserta solusinya oleh bartender di The Restaurant The Trans Resort Bali?

C. Tujuan Dan Manfaat

1) Tujuan

Adapun tujuan penulisan Tugas Akhir ini, yaitu:

- a. Mengetahui prosedur pembuatan Trans Detox Jungle Juice oleh bartender di The Restaurant The Trans Resort Bali.
- b. Mengetahui kendala yang ditemui dalam Trans Detox Jungle Juice oleh bartender di The Restaurant The Trans Resort Bali.

2) Manfaat

Adapun manfaat penulisan Tugas Akhir ini terbagi menjadi tiga, yaitu:

a. Manfaat untuk Politeknik Negeri Bali

- 1) Untuk menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang Nantinya diharapkan dapat digunakan untuk menambah ilmu pengetahuan khususnya pada minuman Trans Detox Jungle Juice.
- 2) Untuk pengembangan dan penyelarasan kurikulum agar sesuai dengan kebutuhan industri.
- 3) Untuk mendapatkan informasi tentang tren dan situasi yang berkembang dalam industri pariwisata saat ini.

b. Manfaat untuk The Trans Resort Bali

- 1) Untuk mendapatkan calon tenaga kerja profesional yang handal dalam kegiatan operasional yang dapat mengikuti standar di hotel.
- 2) Untuk meningkatkan kerjasama dan mempromosikan produk yang dimiliki oleh hotel ke pihak kampus.

c. Manfaat untuk Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat kelulusan yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Perhotelan pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Untuk mendapatkan pengalaman bekerja yang nyata di industri
- 3) Untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan di bidang *Food and Beverage Division*, khususnya pada pembuatan sebuah *signature drink* dari The Trans Resort Bali.

D. Metode Penulisan

Adapun metode penulisan yang penulis gunakan yaitu:

1) Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang penulis gunakan yaitu:

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ke tempat atau objek yang diteliti.

Pada Tugas Akhir ini penulis melakukan observasi di The Restaurant The Trans Resort Bali mengenai pembuatan The Trans Detox Jungle Juice.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data dengan cara memberikan daftar pertanyaan kepada narasumber mengenai objek yang diteliti. Penulis memberikan daftar pertanyaan mengenai prosedur pembuatan Trans Detox Jungle Juice kepada salah satu bartender di The Restaurant sebagai topik pembahasan Tugas Akhir ini.

c. Studi Pustaka

Metode studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan melakukan literasi dari berbagai sumber kepustakaan seperti buku, jurnal, artikel, dan lainnya untuk menjadi bahan referensi dan argumen pendukung penulisan Tugas Akhir ini.

2) Metode Analisis Dan Teknik Penyajian Data

Metode analisis data dan teknik penyajian data yang penulis gunakan pada Tugas Akhir ini yaitu metode analisis deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif adalah metode analisis data dengan menggambarkan, memaparkan, atau menguraikan data yang diperoleh. Penulis memaparkan penjelasan mengenai prosedur pembuatan Trans Detox Jungle Juice sesuai dengan data yang diperoleh penulis dari hasil wawancara maupun observasi.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Adapun simpulan yang penulis dapatkan dari uraian mengenai pembuatan Trans Detox Jungle Juice yaitu:

1. Proses pembuatan Trans Detox Jungle Juice yang terdiri dari:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini meliputi persiapan diri, persiapan area kerja, persiapan bahan, dan persiapan peralatan.

b. Tahap Pembuatan

Pada tahap ini meliputi proses pembuatan Trans Detox Jungle Juice diawali dari pencucian daun pakcoy hingga penuangan jus yang sudah selesai ke dalam wadah yang disediakan.

c. Tahap Penyajian

Pada tahap ini meliputi cara penyajian dari Trans Detox Jungle Juice yaitu dengan menggunakan nanas sebagai garnish minuman ini.

2. Kendala yang dihadapi dalam pembuatan Trans Detox Jungle Juice yang terdiri dari:

a. Kendala pada bahan

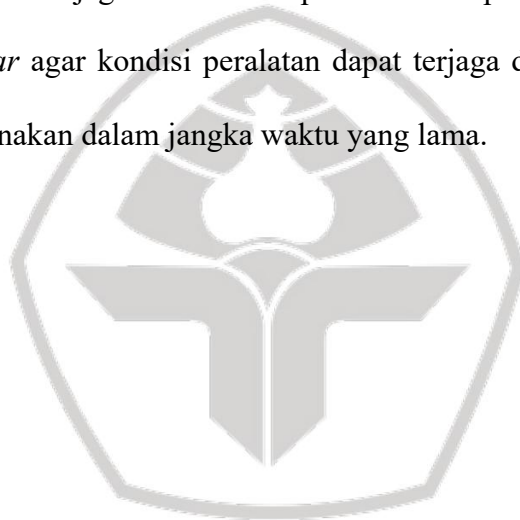
Kendala pada produk meliputi terdapat daun pakcoy yang sudah tidak segar, rasa dari salah satu bahan yang lebih dominan, dan presentasi *detox juice* yang kurang menarik.

b. Kendala pada peralatan

Kendala pada peralatan meliputi lamanya waktu *blending* jus, dan pisau yang digunakan kurang tajam.

B. Saran

Adapun saran yang penulis dapat sampaikan mengenai pembuatan Trans Detox Jungle Juice yaitu melakukan storing bahan sesuai dengan SOP dan memesan bahan dari suplier secara berkala dalam jumlah yang cukup sehingga kualitas dan kesegaran bahan dapat terjaga. Melakukan pemeliharaan peralatan secara berkala pada saat *closing bar* agar kondisi peralatan dapat terjaga dengan baik sehingga peralatan dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Arsadana, I. K. W. (2023). *Pembuatan Semangke Cocktail Oleh Bartender Di Hilton Bali Resort*.
- Belia, P. S. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(1), 30–38.
- Chielle, E. O., Vecchia, D. D., Rossi, E. M., Chielle, A. P. O., Bonadiman, B. da S. R., Marafon, F., & Bagatini, M. D. (2022). Supplementation with detox juice added with probiotic improves atherogenic parameters in healthy individuals. *Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences*, 58, 1–11. <https://doi.org/10.1590/s2175-97902022e20581>
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Pariwisata*, 4(1), 10–21.
- Dwiyanti, R. D., Nailah, H., Muhlisin, A., & Lutpiatina, L. (2018). Efektivitas Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Escherichia coli* (Vol. 9, Issue 2). <https://doi.org/10.31964/jsk.v9i2.161>
- Erianto, E. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanam). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1, 99–109.
- Fraga, J. L., Sant'ana, G. C. F., Silva, K. A., & Amaral, P. F. F. (2020). Green (Detox) juice physicochemical properties and stabilization effect of naturals emulsifiers. *Ciencia Rural*, 50(3), 1–11. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20190739>
- Gantur, A., Mushollaeni, W., & Tantal, L. (2024). Analisa Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Menggunakan Metode Servqual di Restoran Geprek Kak Rose Malang. *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 4(5), 2208–2227. <https://doi.org/10.54373/ifijeb.v4i5.1937>
- Harta, I. K. B. S. (2024). *PROSES PEMBUATAN MINUMAN UBUD RAYA SPLASH OLEH BARTENDER DI UBUD RAYA RESORT*. <https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/10957>
- Kania, D., & Mudayat, M. (2022). Kinerja karyawan hotel bintang 4 dan bintang 5 di Bandung Raya. *Jurnal Integrasi Sumber Daya Manusia*, 1(1), 1–20. <https://doi.org/10.56721/jisdsm.v1i1.33>

- Lianty, F. R. (2019). *Perancangan Comfy Prime Hotel Bintang Empat Dengan Pendekatan Arsitektur Minimalis Di Bandung*.
- Luh, N., Septiari, S., & Pariwisata, J. (2024). *Pembuatan Susu Biji Buah Nangka Oleh Chef De Partie Pada Sand Kitchen Di The Anvaya Beach Resort*.
- Nirmala, B. P. W., & Sari, P. A. P. (2023). Perancangan Sistem Informasi Reservasi Berbasis Website Pada Hotel Di Nusa Penida. *Jurnal Teknologi Informasi Dan Komputer*, 9(3), 356–365. <https://doi.org/10.36002/jutik.v9i3.2522>
- Prasetyo, H. I., Wijana, G., & Pradnyawathi, N. L. M. (2023). Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) di Daerah Bali dalam Upaya Pengembangannya. *Agrotrop : Journal on Agriculture Science*, 13(1), 113. <https://doi.org/10.24843/ajoa.2023.v13.i01.p10>
- Putri, E. T. (2023). *Perancangan Hotel Di Kawasan Cagar Budaya Kotabaru Yogyakarta Dengan Pendekatan Konservasi Aksitektur*. https://e-journal.uajy.ac.id/29261/3/190117848_2.pdf
- Riansyah, K., Amelia, K. I., Dari, A. I., Puspiana, A. R., Hastika, Negara, B. T., & Zain, Moh. I. (2022). Penanaman Pakcoy Dan Sawi Sebagai Alternatif Pemanfaatan Pekarangan Masyarakat Desa Surabaya Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.1526>
- Rivaldi Mappa, M., Rasyid Kuna, M., akbar Program Studi, H. S., Studi, P. S., & Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Institut Kesehatan dan Teknologi Graha Medika, K. (2021). Pemanfaatan Buah Nanas (*Ananas comosus* L.) Sebagai Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh di Era Pandemi Covid 19. In *Community Engagement & Emergence Journal* (Vol. 3).
- Sabrina, M. N., & Juhandi, J. (2023). Kualitas Pelayanan Bartender di The Lounge Four Point Hotel by Sheraton Surabaya. *Jurnal Pariwisata Dan Perhotelan*, 1(1), 7. <https://doi.org/10.47134/pjpp.v1i1.1889>
- Tyas, L., & Widyaningrum, C. (2022). Peranan Tenaga Casual untuk Memperlancar Kinerja Food and Beverage Department di Laras Asri Resort and SPA. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 18(3).
- Warini, N. M. (2022). *Analysis Strategi Pelayanan Di Food And Beverage Department Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Sintesa Peninsula Hotel Manado*.
- Widiana, I. K. A. (2024). *PEMBUATAN COCKTAIL TROPICAL GINGER OLEH BARTENDER DI POOL BAR TANA DEWA RESORT & SPA UBUD*. <https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/12511>

Yuzuf, R. M. (2022). *Pengaruh Formula Jus Pakcoy (Brassica Rapa L.) Pada Daya Terima Panelis.*



POLITEKNIK NEGERI BALI