

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE MOCKTAIL TROPICAL EXOTIC
OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Eva Sulistya Dewi

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE MOCKTAIL TROPICAL EXOTIC
OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Eva Sulistya Dewi
NIM 2215823228**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE MOCKTAIL TROPICAL EXOTIC OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Eva Sulistya Dewi
NIM 2215823228**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul, “Pembuatan *Signature Mocktail* Tropical Exotic oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan tentang pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas 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 terima kasih 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 Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Prof. Dr. I Made Darma Oka, M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir ini.

7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam tugas akhir ini.

8. I Putu Mardiasa, selaku Restaurant Manager Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan serta mengambil data untuk tugas akhir ini.

9. Seluruh *Staf* Sanctoo Suites & Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama proses pengambilan data tugas akhir ini.

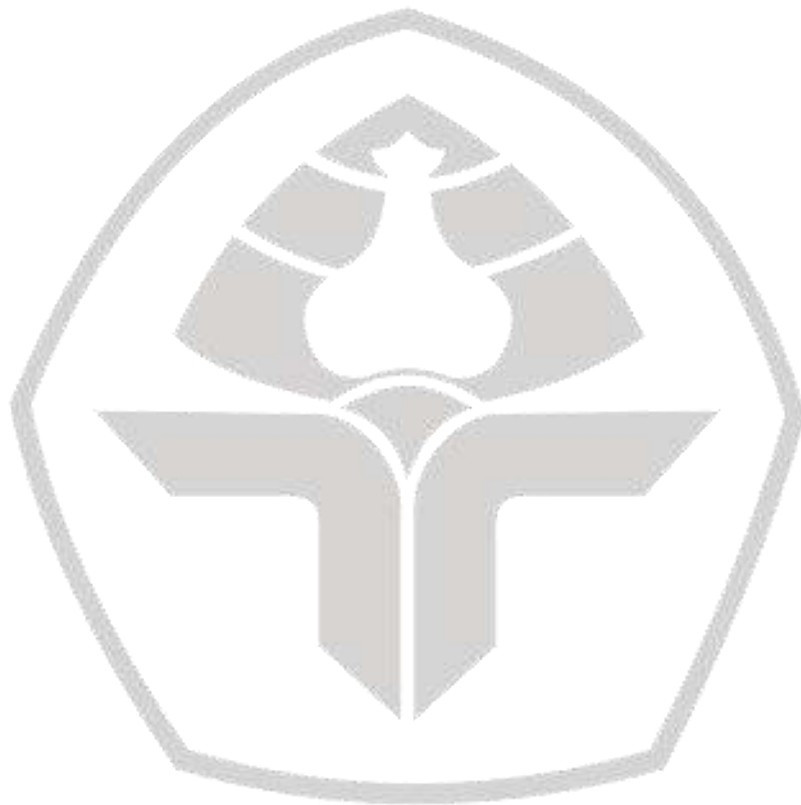
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

11. I Wayan Sulastra dan Ni Wayan Suliani 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, 24 Januari 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

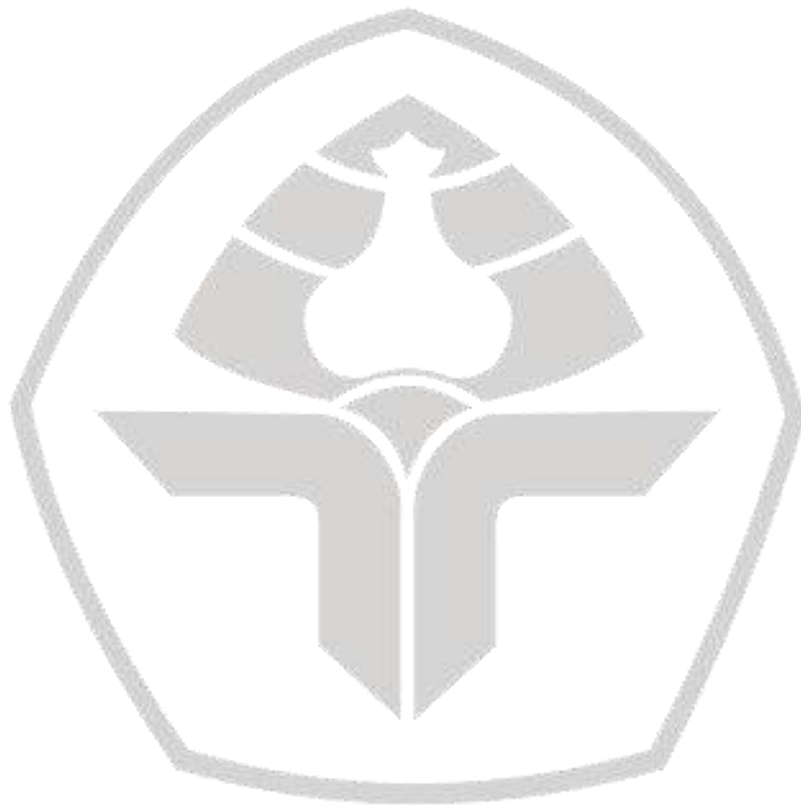
DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	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.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Metode Penulisan.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Restoran.....	8
1. Pengertian Restoran	8
2. Klasifikasi Restoran	9
C. Bar.....	9
1. Pengertian Bar	9
2. Jenis-Jenis Bar.....	10

3. Peralatan <i>Bar</i> (<i>Bar Utensils</i>).....	12
4. Pengertian <i>Bartender</i>	14
5. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Bartender</i>	15
D. Minuman	16
1. Pengertian Minuman.....	16
2. Cocktail.....	16
3. Mocktail.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	18
1. Lokasi Hotel	18
2. Sejarah Hotel.....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	21
1. Usaha	21
2. Fasilitas Hotel	24
C. Struktur Organisasi.....	28
BAB IV PEMBAHASAN.....	31
A. Pembuatan Signature Mocktail Tropical Exotic oleh Bartender di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.....	31
B. Hambatan–hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Tropical Exotic oleh <i>Bartender</i> di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas Serta Cara Menanganinya.....	46
BAB V PENUTUP	48
A. SIMPULAN.....	48
B. SARAN.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis-Jenis Kamar	20
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan dan Minuman	21
Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Signature Mocktail Tropical Exotic	55



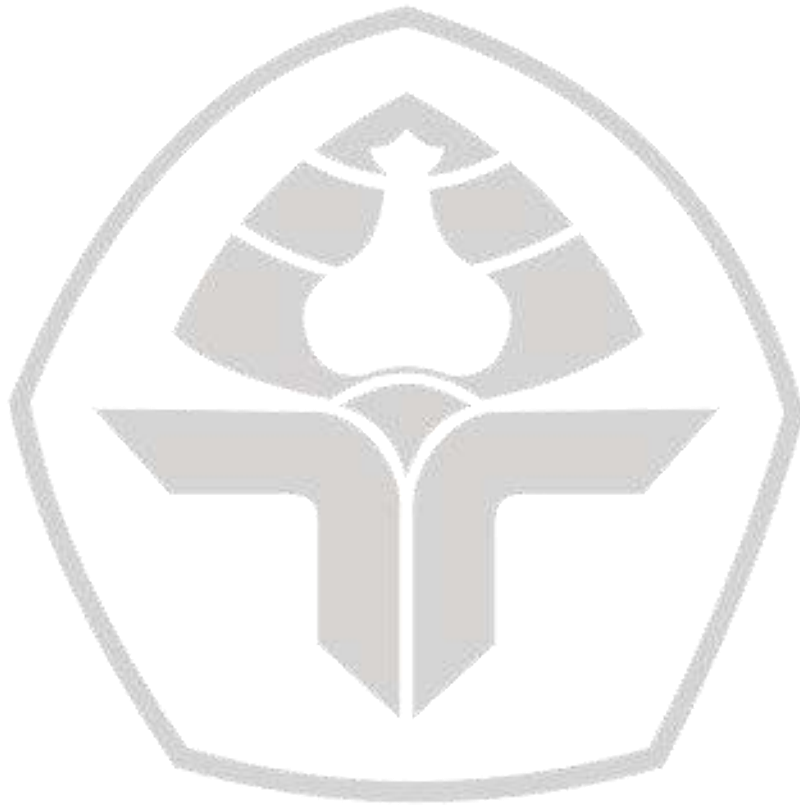
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites & Villas	17
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	31
Gambar 4.1 Bartender Cassowary Restaurant	45
Gambar 4.2 Cutting Board	46
Gambar 4.3 Pisau (<i>Knife</i>).....	46
Gambar 4.4 Jigger	47
Gambar 4.5 Sendok Panjang (<i>Long Bar Spoon</i>)	47
Gambar 4.6 Sendok Es (<i>Ice Scoup</i>).....	48
Gambar 4.7 Tusuk Garnish (<i>Skewers</i>)	48
Gambar 4.8 <i>Coaster</i>	49
Gambar 4.9 <i>Straw</i> (Sedotan).....	49
Gambar 4.10 <i>Highball Glass</i>	50
Gambar 4.11 <i>Mint Syrup</i>	51
Gambar 4.12 Buah Mangga	51
Gambar 4.13 Daun Mint	52
Gambar 4.14 <i>Chilled Lemon Juice</i>	52
Gambar 4.15 Gula Cair (<i>Simple Syrup</i>)	53
Gambar 4.16 <i>Ice Cube</i>	53
Gambar 4.17 Mengupas Mangga	55
Gambar 4.18 Memasukkan Mangga ke dalam Blender	55
Gambar 4.19 Memasukkan daun mint	55
Gambar 4.20 Menambahkan <i>syrup</i>	56
Gambar 4.21 Menambahkan <i>chilled lemon juice</i>	56
Gambar 4.22 Menambahkan <i>simple syrup</i>	56
Gambar 4.23 Menambahkan <i>ice cube</i>	57
Gambar 4.24 Menuang mocktail ke dalam <i>highball glass</i>	57
Gambar 4.25 Membuat <i>garnish</i> dari mangga	57
Gambar 4.26 Menata <i>garnish</i> ke minuman.....	58
Gambar 4.27 Menata <i>garnish</i> ke minuman.....	58
Gambar 4.28 Menyajikan Tropical Exotic di atas coaster.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 <i>Hostess</i>	49
Lampiran 2 <i>Buffet Checker</i>	49
Lampiran 3 <i>Set-up Candle Light Dinner</i>	49



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hotel merupakan salah satu bentuk akomodasi yang dikelola secara profesional untuk menunjang sektor pariwisata. Fungsi utama hotel tidak hanya menyediakan jasa penginapan, tetapi juga memberikan layanan makanan dan minuman, serta fasilitas penunjang lainnya yang dapat menambah kenyamanan tamu. Salah satu hotel yang berada di Provinsi Bali tepatnya di Kabupaten Gianyar adalah Sanctoo Suites & Villas, yang dikenal sebagai hotel berkelas dengan pelayanan pariwisata yang mengedepankan kenyamanan, eksklusivitas, dan kualitas layanan.

Dalam menunjang operasionalnya, Sanctoo Suites & Villas memiliki beberapa departemen penting, antara lain Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, Engineering, dan Security. Dari berbagai departemen tersebut, Food and Beverage Department memegang peranan vital dalam memberikan layanan konsumsi kepada tamu. Departemen ini terbagi ke dalam dua bagian utama, yaitu Food and Beverage Service dan Food and Beverage Product. Salah satu section yang termasuk ke dalam Food and Beverage Service adalah bar, yang memiliki peran dalam meracik berbagai jenis minuman, baik alkohol maupun non-alkohol, untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan tamu.

Fasilitas yang menjadi daya tarik di Sanctoo Suites & Villas adalah Cassowary Restaurant and Bar, yang menghadirkan beragam hidangan makanan dan minuman. Salah satu minuman andalan yang banyak diminati oleh tamu in-house maupun outside guest adalah signature mocktail Tropical Exotic. Mocktail ini diracik

dengan kombinasi bahan segar seperti buah mangga, daun mint, chilled mangga, mint syrup, gula cair, dan chilled lemon. Komposisi bahan tersebut menghasilkan cita rasa segar, manis-asam yang seimbang, serta memberikan sensasi eksotis di tenggorokan. Penyajiannya menggunakan Highball Glass dengan garnish mangga, sehingga tampilannya semakin menarik secara visual.

Dalam kajian tugas akhir, pembahasan terkait pembuatan minuman di bar hotel sudah pernah dilakukan sebelumnya. Misalnya, I Made Dwika Sapta (2024) membuat tugas akhir dengan judul “Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu oleh Bartender pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort & Spa Ubud”. Tugas akhir tersebut membahas pembuatan cocktail berbahan dasar arak dan bunga kecombrang melalui tahapan persiapan diri, alat, bahan, pembuatan, hingga tahap penyajian, serta hambatan seperti keterbatasan bahan dan konsistensi rasa. Persamaan dengan tugas akhir ini terletak pada fokus kajian yang sama-sama menyoroti kreativitas bartender dalam menciptakan signature drink, tahapan proses mulai dari persiapan hingga penyajian, serta pembahasan mengenai kendala operasional yang dihadapi dalam proses peracikan minuman. Sementara itu, perbedaan utamanya terlihat dari jenis minuman yang dikaji, di mana Sekar Ayu termasuk cocktail berbasis alkohol sedangkan Tropical Exotic merupakan mocktail non-alkohol dengan bahan utama buah-buahan segar seperti mangga dan lemon. Selain itu, lokasi penelitian juga berbeda karena Sekar Ayu dibuat di Sky Terrace Bar Tanadewa Resort & Spa Ubud, sedangkan Tropical Exotic diracik di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas Gianyar. Dengan demikian, perbandingan ini menunjukkan bahwa setiap tugas akhir memiliki kekhasan masing-masing dalam menciptakan identitas minuman unggulan hotel.

Tugas akhir lain dilakukan oleh Wahyuni, Ni Putu (2024) dengan judul “Pembuatan Under the Sun Mocktail Khas Fisherman’s Club oleh Bartender di Andaz Bali Hotel”. Tugas akhir ini menitikberatkan pada prosedur pembuatan mocktail, kendala yang dihadapi bartender, serta cara mengatasi masalah dalam menjaga kualitas rasa dan penyajian. Persamaannya dengan tugas akhir ini adalah sama-sama membahas proses pembuatan signature drink oleh bartender, sedangkan perbedaannya terletak pada bahan utama, konsep rasa, serta lokasi dan karakteristik restoran atau bar tempat minuman tersebut dihidangkan.

Berdasarkan uraian tersebut, tugas akhir dengan judul “Pembuatan Signature Mocktail Tropical Exotic oleh Bartender di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas” penting dilakukan untuk memperkaya kajian mengenai pengembangan minuman non-alkohol di hotel berbintang, serta memberikan referensi bagi pengelola bar dalam meningkatkan kreativitas dan konsistensi penyajian minuman signature yang dapat menjadi identitas unik hotel.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas?
2. Apa saja hambatan dalam pembuatan signature mocktail Tropical Exotic oleh bartender di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas dan cara mengatasinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mendeskripsikan pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
2. Menjelaskan hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
 - b. Mengetahui bagaimana cara pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
 - c. Menambah pengetahuan dan wawasan di dunia *Food and Beverage Service*.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Sebagai bahan referensi untuk Jurusan Pariwisata dalam pembuatan tugas akhir khususnya dalam bidang *Food and Beverage Service*.
 - b. Sebagai bahan untuk menambah wawasan dan pengetahuan tentang *Food and Beverage Service*.
3. Sanctoo Suites & Villas
 - a. Sebagai bahan untuk meningkatkan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

- b. Untuk dapat mengambil tindakan yang tepat dalam penangani hambatan – hambatan pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Penulis melakukan pengamatan secara langsung terhadap *bartender* dalam pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas meliputi peralatan yang digunakan pada saat pembuatan Tropical Exotic dan teknik pembuatan Tropical Exotic.

b. Wawancara

Penulis melakukan wawancara langsung dengan *Food and Beverage manager*, *supervisor*, dan *bartender* mengenai pembuatan *signature mocktail* Tropical Exotic di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villa.

c. Studi Pustaka

Penulis mempelajari literatur dan membaca buku-buku yang berkaitan dengan *Food and Beverage Service* khususnya bagian *Bartender*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Adapun metode analisis data dan penyajian hasil yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir yaitu:

a. Metode dan teknik analisis data

Metode dan teknik analisis data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap data-data yang penulis dapatkan.

b. Metode dan teknik penyajian hasil analisis

Metode dan teknik penyajian hasil analisis yang penulis gunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode dan teknik analisa formal yaitu dengan penjelasan-penjelasan atau uraian kata kata biasa.

BAB V

PENUTUP

A. SIMPULAN

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan Tropical Exotic oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Tropical Exotic

- a. Tahap Persiapan. Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Tropical Exotic dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

- b. Tahap pembuatan. *Bartender* memotong mangga yang dimasukkan kedalam blender ditambah dengan daun mint, mint syrup, chilled *lemon juice*, dan symple syrup. Kemudian *Bartender* mengatur timer 20 detik, sambil menunggu blender mati otomatis, *Bartender* membuat *garnish halfmoon* mangga yang ditusuk ke *stewers* dan menyiapkan *long glass*, ditambah daun mint dan disajikan di atas *coster* ditambah *straw*.

- c. Tahap akhir Minuman Tropical Exotic disajikan dengan menggunakan *garnish halfmoon* manggo yang ditusuk menggunakan *skewers* dan sepucuk daun mint.

2. Hambatan–hambatan yang dihadapi oleh bartender dalam pembuatan Tropical Exotic di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas serta cara menanganinya yaitu sebagai berikut:

- a. Kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan dan terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Hambatan ini dapat diatasi dengan melakukan pengecekan barang secara berkala serta dari perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operational.
- b. Kurangnya *equipment* dan bar utensil yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan. Permasalahan ini bisa diatasi dengan bersama-sama menjaga dengan baik *equipment* dan bar utensil yang dimiliki agar tidak cepat rusak serta meminjam ke outlet restaurant lainnya jika ada event yang memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equipment* dan bar utensil untuk menunjang kegiatan operational.

B. SARAN

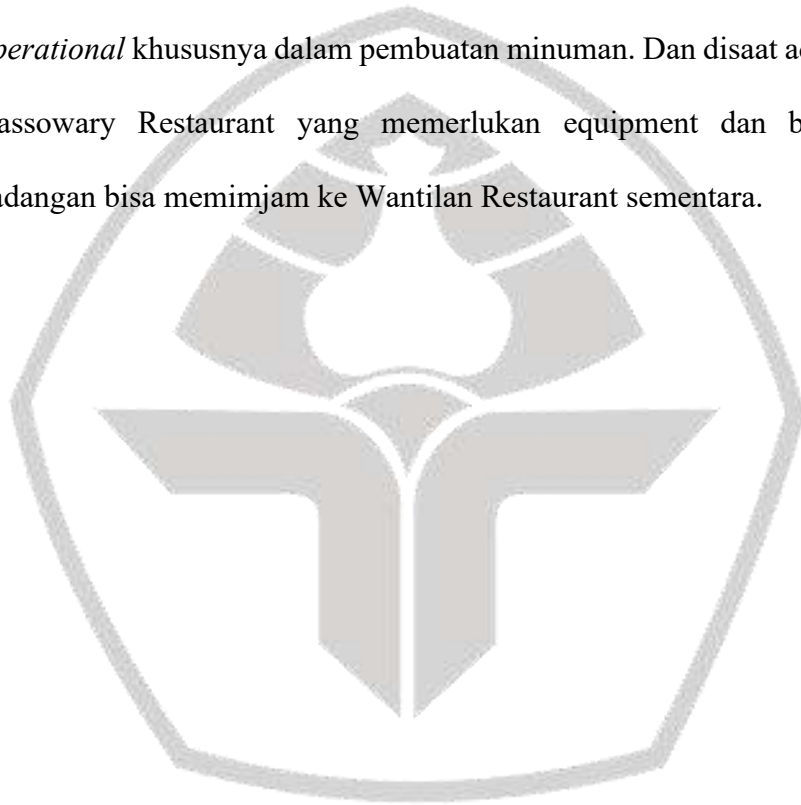
Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk

Tugas Akhir ini di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut:

1. Petugas bartender selalu berkoordinasi dengan *staff purchasing* dalam pengorderan bahan minuman dan melakukan *inventory* secara rutin, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta

berkoordinasi dengan atasan untuk menambah tempat atau ruang penyimpanan sehingga bisa menyetok jumlah bahan minuman yang lebih banyak.

2. Pihak bartender diharapkan selalu menjaga kebersihan, dan kerapian area bar termasuk seluruh *equipment* dan bar *utensil* yang dimiliki agar tidak terjadi kerusakan barang dan bisa selalu digunakan dalam kegiatan *operational* khususnya dalam pembuatan minuman. Dan disaat ada event di Cassowary Restaurant yang memerlukan *equipment* dan bar *utensil* cadangan bisa meminjam ke Wantilan Restaurant sementara.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, R. (2016). *Bartender dan Customer Satisfaction*.
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *SKYLANDSEA PROFESIONAL Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Teknologi*, 3(1), 88–93.
- Firdausi, N. I. (2020). PELAKSANAAN PROSEDUR PROTOKOLER COVID-19DALAM MELAYANI TAMU DISUSHI TEI RESTORAN DI MEDAN SUMATERA UTARA. *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154.
- Herlinawati, S. (2020). Kinerja Merek Minuman Ringan Bersoda Di Kota Bandung. *Undergraduate Thesis, Universitas Kristen Maranatha.*, 5(1983), 39–40.
- Hidayana, F. F., Wisnuwardhana², P. B. W., & Darmayanti³, P. W. (2024). *PERAN BARTENDER DALAM MENJAGA KUALITAS MINUMAN COCKTAIL DI MEZZANINE BAR PURI SANTRIAN BEACH RESORT & SPA SANUR*. 4(2), 214–223.
- Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 17(1), 1–8.
- Liestianty, T., Subekti, S., & Nikmawati, E. (2020). Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa Smkn 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(1), 69–78.
- Lukitasari, R. (2019). Standar Operasional Prosedur Room Service Natya Hotel, Tanah Lot, Bali. *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 1(1 Special Edition), 162–181. <https://doi.org/10.46837/journey.v1i1.22>
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses

Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527/419>

Sabrina, M. N., & Juhanda, 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>

Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2020). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.

Yogyanti, D. W., & Atiqah, A. N. (2020). *ANALISA PENGARUH SOP (STANDARD OPERATING PROCEDURE) TERHADAP KINERJA WAITER DAN WAITRESS DI IN BLOOM RESTORAN HOTEL AYAARTTA MALIOBORO YOGYAKARTA, INDONESIA*. 2(1), 30–38.

POLITEKNIK NEGERI BALI