

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SUMMER OCEAN OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SUMMER OCEAN OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



**Dewa Made Alit Adi Putra
NIM. 2215823321**

POLITEKNIK NEGERI BALI

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SUMMER OCEAN 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 Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
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 Summer Ocean Oleh Bartender Di Casswory Restaurant Sanctoo Suites & Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan judul Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Casswory 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 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 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 Laporan Praktik Kerja Lapangan ini
6. Drs. I Wayan Basi Arjana, MITHM. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir.
7. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir.
8. Seluruh Staff Sanctoo Suites and Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahannya.
9. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Dewa Putu Tingkin dan Sang Ayu Nyoman Murni, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan penulis sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

COVER	
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	i
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR	v
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 Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel	9
B. Restaurant	13
C. Bar	16
D. Pengertian Pembuatan	18
E. Summer Ocean	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi	32
BAB IV PEMBAHASAN	36
A. Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Casswory Restaurant Sanctoo Suites & Villas	36
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dan cara menangani permasalahan tersebut	51
BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan	53
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Penjualan Kamar	23
Tabel 3.2 penjualan Makanan Dan Minuman	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sanctoo Suites & Villas	20
Gambar 3.4 Sanctoo Suite Room	27
Gambar 3.3 Suite Pool Access	27
Gambar 3.4 Family Suite Room	28
Gambar 3.5 Panoramic Suites Room	28
Gambar 3.6 Residential Suite Room	29
Gambar 3.7 One Bedroom Garden Pool Villa	29
Gambar 3.8 The Cosswarry Restaurant.....	30
Gambar 3.9 Wantilan by Sanctoo	30
Gambar 3.10 Swimming Pool	31
Gambar 3.11 The Sanctoo Spa & Wellness.....	32
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	33
Gambar 3.13 Struktur Organisasi F&B Service Department.....	33
Gambar 4.1 Persiapan Diri.....	37
Gambar 4.2 Shaker	38
Gambar 4.3 Jigger	38
Gambar 4.4 Long Bar Spoon.....	39
Gambar 4.5 Ice Scoop.....	39
Gambar 4.6 Rock Glass	40
Gambar 4.7 Coaster	40
Gambar 4.8 Local Spirit (Arak).....	41
Gambar 4.9 Simple Syrup.....	42
Gambar 4.10 Lime Juice.....	42
Gambar 4.11 Pineapple Juice	43
Gambar 4.12 Blue Curacao	43
Gambar 4.13 Coconut Liqueur	44
Gambar 4.14 Santan Kara	44
Gambar 4.15 Dried Pineapple	45
Gambar 4.16 Menuangkan arak.....	46
Gambar 4.17 Menuangkan Blue Curacao.....	46
Gambar 4.18 Menuangkan Santan Kara	46
Gambar 4.19 Menuangkan Pineapple Juice	47
Gambar 4.20 Menuangkan Lime Juice.....	47
Gambar 4.21 Menuangkan Coconut Liqueur	47
Gambar 4.22 Menuangkan Simple Syrup	48
Gambar 4.23 Menuangkan Ice Cube	48
Gambar 4.24 Menuangkan Minuman.....	49
Gambar 4.25 Shaking	49
Gambar 4.26 Pouring	49
Gambar 4.27 Penambahan Garnish.....	50
Gambar 4.28 Summer Ocean.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Shaking</i>	57
Lampiran 2. Pembersihan Bar.....	57
Lampiran 3. Struktur Organisasi.....	58



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gianyar adalah salah satu wilayah kabupaten di Bali, memiliki daya tarik wisata serta salah satu daerah tujuan wisata yang memiliki banyak keragaman budaya, seni, dan kekayaan alamnya. Sebagai salah satu daerah tujuan wisata yang banyak diminati oleh wisatawan, maka banyak pula terdapat fasilitas memadai yang digunakan untuk mendukung kenyamanan wisatawan pada saat berkunjung, seperti didirikannya akomodasi hotel, resort, dan villa.

Sanctoo Suites & Villas merupakan salah satu hotel bintang tiga yang menyediakan akomodasi dengan suasana kedamaian dan dekat dengan alam yang berada di wilayah Singapadu, Sukawati, Gianyar. Sanctoo Suites & Villas pada saat pengoperasiannya didukung oleh beberapa *department* yang memiliki tugas dan tanggung jawabnya masing-masing dengan tujuan untuk memberikan kenyamanan dan keamanan pada saat tamu menginap. Sanctoo memiliki beberapa *department* tersebut meliputi, *Front Office department*, *Housekeeping department*, *Sales & Marketing department*, *Spa department*, *Food and Beverage department*, *Engineering department*, dan *Security department*. Salah satu *department* yang memberikan penghasilan yang cukup besar di setiap bulannya adalah *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department merupakan salah satu *Department* di hotel yang tugas dan tanggung jawabnya adalah mengelola, memproduksi, mendistribusi serta menjual makanan dan minuman. *Food and Beverage*

Department dibagi menjadi 2 yaitu, *Food and Beverage Product* yaitu *section* yang mengolah bahan makanan atau memproduksi makanan untuk para tamu. *Food and Beverage Product* terdapat beberapa *section* yaitu, *hot kitchen*, *garde manger section*, *butcher section*, *pastry and bakery section*, dan *cold kitchen section* guna memperlancar jalannya operasional setiap harinya. *Food and Beverage Service* adalah bagian yang memberikan jasa pelayanan, penyajian makanan dan minuman meliputi *breakfast*, *lunch* dan *dinner* yang dikelola secara profesional.

Bar merupakan salah satu bagian yang biasanya menjual minuman alkohol dan non alkohol untuk pengunjung. Bar juga dapat menjadi tempat bersantai, berkumpul dan mendapatkan informasi. Bar dibagi menjadi beberapa jenis sesuai dengan tempat dan pelayanannya serta kebutuhan tamu yaitu *Public Bar* adalah bar yang melayani penjualan minuman untuk umum, *Pool Bar* adalah bar yang berada di area kolam renang hotel, dan *Lounge Bar* adalah bar yang biasanya berada di dalam hotel.

Bar yang ada di The Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas menyediakan berbagai macam minuman seperti *classic cocktail* dan beberapa minuman kreasi. Salah satu minuman kreasi yang ada di Bar The Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas adalah Summer Ocean.

Summer Ocean merupakan minuman kreasi yang memiliki bahan atau *ingredient* yang mirip dengan pina colada seperti *pineapple juice*, *coconut liqueur*, serta *coconut milk* akan tetapi, minuman ini menggunakan *Balinese Spirit* berupa arak serta tambahan bahan lainnya seperti *blue curacao*. Semua bahan dituangkan ke dalam *shaker* dan menggunakan *methode shaking*, kemudian disajikan

menggunakan *rock glass* dan diletakkan potongan buah *pineapple* di atasnya sebagai *garnish*. Rasa dari minuman ini dominan asam yang disebabkan oleh *pineapple juice* serta sedikit *creamy* dari *coconut milk*. Warna dari minuman ini adalah biru muda yang disebabkan oleh campuran *blue curacao*. Harga dari Summer Ocean adalah Rp. 120.000++ dengan total pesanan minuman sebanyak 30-35 selama sebulan dilihat dari slip *captain order*.

Cocktail adalah salah satu jenis minuman beralkohol yang dicampur dengan minuman lainnya yang beraroma dan disajikan dengan gelas khusus. Sebelum disajikan, *cocktail* biasanya diguncang-guncang terlebih dahulu agar semua bahan tercampur dengan baik. Minuman beralkohol yang sering dijadikan koktail adalah *Gin*, *Wiski*, *Rum* dan terutama *Vodka* (Sanjie Nuraini, 2022). *Cocktail* adalah minuman yang selalu mengandung alkohol, baik dalam kadar rendah maupun tinggi. Campurannya terdiri dari alkohol dengan minuman non alkohol atau kombinasi antara berbagai jenis alkohol. Misalnya, *brendi* dicampur dengan jus jeruk sudah dianggap sebagai *cocktail*. Proses pencampuran ini relatif sederhana, namun diperlukan pengetahuan untuk menciptakan rasa yang harmonis (Fitriani Samodra, 2025).

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis tertarik untuk membuat judul “Pembuatan Summer Ocean oleh Bartender di The Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas”. Hal ini diperkuat dengan referensi tugas akhir yang dibuat oleh (Arta, 2024) dengan judul “Pembuatan Arak Blood Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites And Villas” dan yang dibuat oleh

(Aditya, 2020) dengan judul “Pembuatan Signature Asian Fusion Cocktail Oleh Bartender Di The Butcher Club Steak House”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan Summer Ocean oleh Bartender di cassowary restaurant sanctoo suites & villas?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Summer Ocean oleh Bartender di cassowary restaurant sanctoo suites & villas?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Mengetahui Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
2. Mengetahui apa saja hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Summer Ocean oleh Bartender di cassowary restaurant sanctoo suites & villas

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

1. Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan pada program studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
 - b. Memperkaya pengetahuan dan keterampilan yang sekiranya belum didapat selama mengikuti perkuliahan dalam bidang *food and beverage service*.
2. Politeknik Negeri Bali
 - a. Sebagai sumber acuan yang diharapkan dapat digunakan sebagai bahan menambah ilmu pengetahuan bagi para civitas akademika di lingkungan Politeknik Negeri Bali dalam bidang *food and beverage service*.
 - b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir.
3. Perusahaan
 - a. Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
 - b. Dapat melakukan evaluasi berdasarkan hambatan yang terjadi selama melakukan Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode dan Teknik Pengumpulan Data Pada sub-bab ini berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data yaitu dengan observasi, wawancara, dan studi kepustakaan.

a. Observasi

Observasi adalah melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang akan diteliti yang dilakukan secara sistematis melihat dan mengamati sendiri, mencatat perilaku dan kejadian sebagaimana yang terjadi pada keadaan yang sebenarnya. (Poluan et al., 2019) Dalam hal ini penulis turut serta Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.pada saat melaksanakan Praktik Kerja Lapangan selama 6 bulan.

b. Wawancara

Wawancara adalah dialog langsung antara peneliti dengan responden penelitian. Metode pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan data berdasarkan dialog langsung dengan informan secara mendalam untuk mengetahui sesuatu hal yang berkaitan dengan masalah yang sedang diteliti. (Poluan et al., 2019) Wawancara dilakukan untuk mendapatkan informasi lebih mendalam dari manajer, supervisor, dan *staff*, yang berkaitan dengan Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas. Pada saat operasional

berlangsung. Adapun teknik pengumpulan data yang penulis lakukan pada metode ini yaitu teknik catat.

c. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti. Data diperoleh dari data yang relevan terhadap permasalahan yang akan diteliti dengan melakukan studi pustaka lainnya seperti buku, jurnal, artikel (Apriana, 2023). Hal ini dilakukan dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

- a. Metode dan teknik analisis data Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan dalam menyusun tugas akhir ini adalah metode deskriptif kualitatif, dengan cara menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang terjadi di lapangan. Tugas akhir ini akan menggambarkan keadaan di lapangan mengenai Pembuatan Summer Ocean Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
- b. Metode dan teknik penyajian hasil analisis data Metode dan teknik penyajian data yang digunakan yaitu menyajikan dalam bentuk data deskriptif berupa kata-kata tertulis dengan jelas dan benar berdasarkan metode wawancara dan observasi yang dilakukan. Metode penyajian hasil

analisis data yang digunakan oleh penulis adalah metode informal dan formal. Metode penyajian informal ini berupa menyajikan hasil analisis dengan menggunakan kata kata biasa. Sedangkan metode penyajian formal dengan menyajikan hasil analisis data menggunakan kaidah, aturan, atau suatu pola dalam bahasa seperti bagan, tabel dan gambar.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan mengenai pembuatan summer ocean oleh bartender di cassowary restaurant Sanctoo Suite & Villas, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan merupakan tahap awal yang dilakukan oleh seorang *bartender* sebelum memulai pekerjaan. Tahap persiapan dimulai dari persiapan diri, persiapan alat, dan persiapan bahan yang akan digunakan pada saat operasional berlangsung. Persiapan diri meliputi kebersihan diri (*personal hygiene*) yang berupa kebersihan diri seorang *bartender* dari ujung rambut hingga ujung kaki, kemudian *grooming* yang menekankan pada kebersihan *uniform* yang digunakan oleh *bartender* serta cara berpenampilan seorang *bartender* dan terakhir termasuk juga absensi sebelum memulai pekerjaan. Persiapan peralatan meliputi semua jenis peralatan yang akan digunakan oleh *bartender* dalam kegiatan operasional terutama untuk pembuatan summer ocean. Selanjutnya tahap persiapan bahan pembuatan summer ocean yang terdiri atas arak, *Symple Syrup*, *orange juice*, *pineapple juice*, *blue curacao*, santan kara, *coconut liqueur*, *ice cube*, and *dried pineapple*.
2. Tahap pembuatan merupakan pembuatan summer ocean. Dalam tahap ini terbagi atas tahap-tahapan dalam pembuatan summer ocean oleh bartender. Tahap-tahapan ini terdiri atas pertama mengisi *shaker* dengan *ice cube*, menuangkan bahan ke *shaker*, melakukan *shaking* campuran, menyaring minuman (*strain*), dan menambahkan *garnish*.

3. Tahap penyajian merupakan tahap terakhir dalam proses pembuatan summer ocean. Tahapan ini mencakup kegiatan setelah tahap pembuatan, yang terdiri atas menyiapkan gelas (*Rock Glass*) yang sudah didinginkan, kemudian menuangkan minuman ke dalam gelas, lalu menambahkan *garnish*, dan terakhir menyajikan dengan senyuman dan gaya profesional seorang *bartender*.
4. Kendala yang dihadapi oleh *bartender* dalam pembuatan summer ocean oleh *bartender* di cassowary restaurant Sanctoo Suite & Villas diantaranya, kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan dan terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Kurangnya *testing* dan *double cek* terhadap minuman sebelum diberikan ke tamu, sehingga terjadi *complaint* dari tamu perbedaan *eksperience* tamu. Kendala *limit person in charge* yang menyebabkan pesanan terlambat dibuat karena *bartender* mengambil *double* pekerjaan.
5. Solusi untuk kendala-kendala yang dihadapi oleh *bartender* dalam pembuatan summer ocean oleh *bartender* di cassowary restaurant Sanctoo Suite & Villas, diantaranya melakukan pengecekan barang secara berkala serta dari perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operational dan kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan serta menjaga dengan baik *equipment* dan *bar utensil* yang dimiliki agar tidak cepat rusak serta memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equipment* dan *bar utensil* untuk menunjang kegiatan operational. Melakukan *testing* dan

double cek terhadap minuman tersebut supaya pada saat diberikan ke tamu minuman itu sudah layak untuk diminum dan dinikmati untuk mencegah *complaint* dari tamu tersebut. Kemudian sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik *staff*, *DW*, maupun *trainee*) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya *double* kerjaan.

B. Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan agar proses pembuatan summer ocean oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suite & Villas, agar lebih baik lagi adalah meningkatkan koordinasi dengan *staff purchasing* dalam pengorderan bahan minuman, 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. Kemudian, meningkatkan 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. Selain itu, pentingnya melakukan *testing* terhadap minuman sebelum diberikan ke tamu untuk menghindari *complaint*. Maka dari itu, sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik *staff*, *DW*, maupun *trainee*) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya *double* kerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, K. (2020). PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.
- Alfred, H., Lengkey, K., Walansendouw, A., & Adrah, M. (2020). Analisis Kinerja Bartender Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Paribar Hotel Santika Manado. *Jurnal Hospitaliti*.
- Alwie, rahayu deny danar dan alvi furwanti, Prasetyo, A. B., Andespa, R., Lhokseumawe, P. N., & Pengantar, K. (2020). Tugas Akhir Tugas Akhir. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.
- Apriana, K. A. (2023). *Pelayanan Room Service Oleh Waiter Di Hotel Prama Sanur Beach Bali*. 1–21.
- Arta, I. K. Y. (2024). *Tugas akhir pembuatan arak blood oleh bartender di cassowary restaurant pada sanctoo suites and villas*.
- Fairalsa, N. D. (2023). *Pelayanan Ala Carta Breakfast oleh Pramusaji pada Restoran Standing Stones di The Royal Purnama*.
http://repository.pnb.ac.id/7076/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/7076/3/RAMA_93402_2015823207_0011066212_part.pdf
- Nur Irawan, M. R. (2019). Penerapan Balance Scorecard Sebagai Tolak Ukur Pengukuran Kinerja Pada Hotel Elresas Lamongan. *Jurnal Manajemen*, 4(3), 1069.
<https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.273>
- Okta Artawan, I. M., & Eka Sudarmawan, I. W. (2024). Pengembangan Kompetensi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Di Bidang Pembuatan Cocktail. *Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (SIKEMAS)*, 3(1), 21–26.
<https://doi.org/10.47353/sikemas.v3i1.2098>
- PELAYANAN ROOM SERVICE OLEH PRAMUSAJI. (n.d.).
- Poluan, F. M. A., Mandey, S. L., & Ogi, I. W. J. (2019). Strategi Marketing Mix dalam Meningkatkan Volume Penjualan (Studi pada Minuman Kesehatan Instant Alvero). *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(3), 2969–2978.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.
- Winia, O. D. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Aditya, K. (2020). PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.
- Alfred, H., Lengkey, K., Walansendouw, A., & Adrah, M. (2020). Analisis Kinerja Bartender Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Paribar Hotel Santika Manado. *Jurnal Hospitaliti*.
- Alwie, rahayu deny danar dan alvi furwanti, Prasetyo, A. B., Andespa, R., Lhokseumawe, P. N., & Pengantar, K. (2020). Tugas Akhir Tugas Akhir. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.

- Apriana, K. A. (2023). *Pelayanan Room Service Oleh Waiter Di Hotel Prama Sanur Beach Bali*. 1–21.
- Arta, I. K. Y. (2024). *Tugas akhir pembuatan arak blood oleh bartender di cassowary restaurant pada sanctoo suites and villas*.
- Fairalsa, N. D. (2023). *Pelayanan Ala Carta Breakfast oleh Pramusaji pada Restoran Standing Stones di The Royal Purnama*.
http://repository.pnb.ac.id/7076/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/7076/3/RAMA_93402_2015823207_0011066212_part.pdf
- Nur Irawan, M. R. (2019). Penerapan Balance Scorecard Sebagai Tolak Ukur Pengukuran Kinerja Pada Hotel Elresas Lamongan. *Jurnal Manajemen*, 4(3), 1069.
<https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.273>
- Okta Artawan, I. M., & Eka Sudarmawan, I. W. (2024). Pengembangan Kompetensi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Di Bidang Pembuatan Cocktail. *Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (SIKEMAS)*, 3(1), 21–26.
<https://doi.org/10.47353/sikemas.v3i1.2098>
- PELAYANAN ROOM SERVICE OLEH PRAMUSAJI. (n.d.).
- Poluan, F. M. A., Mandey, S. L., & Ogi, I. W. J. (2019). Strategi Marketing Mix dalam Meningkatkan Volume Penjualan (Studi pada Minuman Kesehatan Instant Alvero). *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(3), 2969–2978.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.
- Winia, O. D. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.
- Aditya, K. (2020). PEMBUATAN SIGNATURE ASIAN FUSHION COCKTAIL OLEH BARTENDER DI THE BUTCHER CLUB STEAK HOUSE. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.
- Alfred, H., Lengkey, K., Walansendouw, A., & Adrah, M. (2020). Analisis Kinerja Bartender Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Paribar Hotel Santika Manado. *Jurnal Hospitaliti*.
- Alwie, rahayu deny danar dan alvi furwanti, Prasetyo, A. B., Andespa, R., Lhokseumawe, P. N., & Pengantar, K. (2020). Tugas Akhir Tugas Akhir. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret201*, 2(1), 41–49.
- Apriana, K. A. (2023). *Pelayanan Room Service Oleh Waiter Di Hotel Prama Sanur Beach Bali*. 1–21.
- Arta, I. K. Y. (2024). *Tugas akhir pembuatan arak blood oleh bartender di cassowary restaurant pada sanctoo suites and villas*.
- Fairalsa, N. D. (2023). *Pelayanan Ala Carta Breakfast oleh Pramusaji pada Restoran Standing Stones di The Royal Purnama*.
http://repository.pnb.ac.id/7076/%0Ahttp://repository.pnb.ac.id/7076/3/RAMA_93402_2015823207_0011066212_part.pdf
- Nur Irawan, M. R. (2019). Penerapan Balance Scorecard Sebagai Tolak Ukur Pengukuran Kinerja Pada Hotel Elresas Lamongan. *Jurnal Manajemen*, 4(3), 1069.

<https://doi.org/10.30736/jpim.v4i3.273>

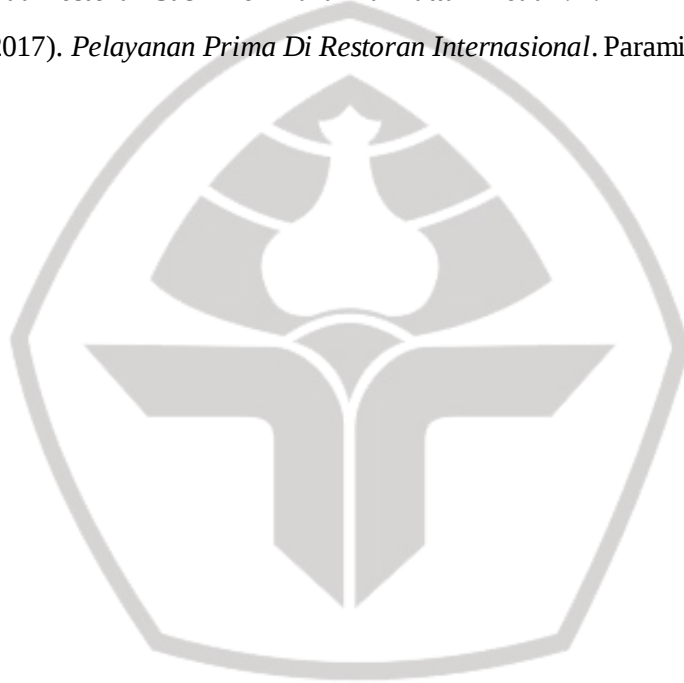
Okta Artawan, I. M., & Eka Sudarmawan, I. W. (2024). Pengembangan Kompetensi Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Di Bidang Pembuatan Cocktail. *Publikasi Ilmiah Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat (SIKEMAS)*, 3(1), 21–26.
<https://doi.org/10.47353/sikemas.v3i1.2098>

PELAYANAN ROOM SERVICE OLEH PRAMUSAJI. (n.d.).

Poluan, F. M. A., Mandey, S. L., & Ogi, I. W. J. (2019). Strategi Marketing Mix dalam Meningkatkan Volume Penjualan (Studi pada Minuman Kesehatan Instant Alvero). *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 7(3), 2969–2978.

Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventory peralatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*. 2.

Winia, O. D. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Paramita.



POLITEKNIK NEGERI BALI