

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TURN UP COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

COKORDA GEDE YOGA SEMARA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TURN UP COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**COKORDA GEDE YOGA SEMARA
NIM.2215823210**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TURN UP COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUITES & VILLAS**

**Tugas akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelara Ahli Madya di Program Studi D-III perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**COKORDA GEDE YOGA SEMARA
NIM.2215823210**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS 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 Turn Up Cocktail Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites & Villas” terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan “Pembuatan Turn Up Cocktail Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Pada 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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. 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. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant.,M.Sc 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 Food and Beverage Manager Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh *Staf* Sanctoo Suites & Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan pengambilan data untuk Tugas Akhir.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. Cokorda Gede Suparta dan Ni Made Rahani, 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, Januari 2025

POLITEKNIK NEGERI BALI

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
E. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel.....	9
1. Pengertian Hotel	9
2. Klasifikasi Hotel	9
B. <i>Restaurant</i>	10
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	10
2. Klasifikasi <i>Restaurant</i>	11
C. Bar	12
1. Pengertian Bar	12
2. Jenis-jenis Bar	12
D. Pengertian <i>Bartender</i>	15

E. Metode Pembuatan Minuman Campuran.....	17
F. Peralatan Bar (<i>Bar Utensils</i>).....	18
G. Minuman.....	18
1. Pengertian Minuman	20
2. Jenis-jens Minuman Campuran	21
H. Tequila	23
I. Turn Up	24
J. Pengertian Pembuatan	25
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	26
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	26
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	29
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	41
BAB IV PEMBAHASAN.....	44
A. Pembuatan <i>Turn up</i> oleh <i>Bartender</i> di Cassowary Restaurant	44
B. Hambatan - hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan <i>Turn up</i> oleh <i>Bartender</i> di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas Sera Cara Menanganinya	61
BAB V PENUTUP.....	63
A. Simpulan	63
B. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar.....	29
Tabel 3.2 <i>Restaurant</i> dan <i>Bar</i>	36

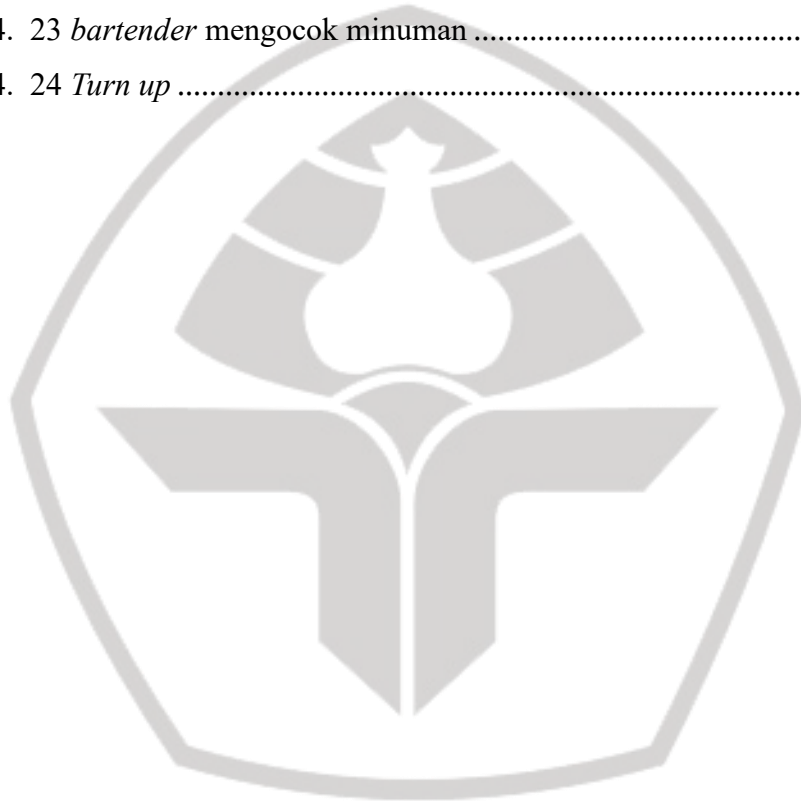


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Hotel Sanctoo Suites & Villas	26
Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa	30
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa	31
Gambar 3. 4 Sanctoo Suites Room Tropical View.....	32
Gambar 3. 5 Sanctoo Suites Pool Villa	32
Gambar 3. 6 Sanctoo Suite Pool Acces.....	33
Gambar 3. 7 Sanctoo Suite Pool Acces.....	34
Gambar 3. 8 Family Suite Room	35
Gambar 3. 9 Residential Suite Room.....	35
Gambar 3. 10 Casooary Restaurant.....	37
Gambar 3. 11 Samosir Meeting Room.....	39
Gambar 3. 12 Samosir Meeting Room.....	39
Gambar 3. 13 Swimming Pool.....	41
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Food and Beverage.....	42
Gambar 4. 1 <i>Cutting Board</i>	46
Gambar 4. 2 <i>Knife</i>	47
Gambar 4. 3 <i>Shaker</i>	47
Gambar 4. 4 <i>Jigger</i>	48
Gambar 4. 5 <i>Long bar spoon</i>	48
Gambar 4. 6 <i>Ice scoop</i>	49
Gambar 4. 7 <i>Old fashioned glass</i>	49
Gambar 4. 8 <i>Tequilla</i>	50
Gambar 4. 9 <i>Passion fruit syrup</i>	51
Gambar 4. 10 <i>Orange juice</i>	52
Gambar 4. 11 <i>pineapple juice</i>	52
Gambar 4. 12 <i>lemon juice</i>	53
Gambar 4. 13 <i>orange liqueur</i>	54
Gambar 4. 14 <i>Simple syrup</i>	54
Gambar 4. 15 <i>bartender</i> menuangkan tequilla.....	55

Gambar 4. 16 <i>bartender</i> menuangkan <i>passion fruit syrup</i>	56
Gambar 4. 17 <i>bartender</i> menuangkan <i>pineapple juice</i>	56
Gambar 4. 18 <i>bartender</i> menuangkan <i>orange juice</i>	57
Gambar 4. 19 <i>bartender</i> menuangkan <i>orange liqueur</i>	57
Gambar 4. 20 <i>bartender</i> menuangkan <i>lemon juice</i>	58
Gambar 4. 21 <i>bartender</i> menuangkan <i>simple syrup</i>	58
Gambar 4. 22 <i>bartender</i> memasukkan <i>ice cube</i>	59
Gambar 4. 23 <i>bartender</i> mengocok minuman	59
Gambar 4. 24 <i>Turn up</i>	60



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bali salah satu provinsi di Indonesia yang dikenal sebagai salah satu destinasi pariwisata terkemuka di dunia dengan kekayaan budaya, alam, dan tradisi yang khas, Bali menarik jutaan wisatawan setiap tahunnya. Keindahan alam yang meliputi pantai, gunung, sawah terasering, serta hutan tropis menjadikan Bali sebagai surga bagi para pencinta alam dan petualangan. Selain itu, Bali juga terkenal dengan kekayaan budayanya, seperti seni tari, musik, upacara agama, dan kerajinan tangan yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun mancanegara.

Sektor pariwisata di Bali mulai berkembang pesat dan menjadi salah satu sumber utama pendapatan daerah. Berbagai fasilitas dan infrastruktur wisata, seperti hotel, restoran, pusat perbelanjaan, dan transportasi terus berkembang untuk mendukung kenyamanan wisatawan. Namun, pesatnya perkembangan pariwisata juga membawa tantangan, seperti masalah lingkungan, konservasi budaya, dan ketergantungan ekonomi terhadap sektor pariwisata dengan potensi yang sangat besar, Bali terus berupaya untuk mempertahankan dan meningkatkan daya tariknya sebagai destinasi wisata global, sembari menjaga kelestarian alam dan budaya yang menjadi ciri khas pulau ini. Oleh karena itu, pengembangan pariwisata yang berkelanjutan menjadi isu penting dalam merencanakan masa depan pariwisata di Bali.

Kebutuhan akan akomodasi semakin meningkat seiring dengan pemulihan industri pariwisata. Bali, sebagai destinasi wisata internasional, membutuhkan lebih banyak akomodasi yang dapat memenuhi berbagai preferensi dan anggaran wisatawan, mulai dari hotel mewah, *resort*, hingga akomodasi ramah lingkungan seperti *homestay* dan *eco-lodges*. Tidak hanya itu, kebutuhan akomodasi yang berkualitas juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan kenyamanan wisatawan, mendukung daya tarik pariwisata Bali, dan mempercepat pemulihan ekonomi lokal. Oleh karena itu, pengembangan fasilitas akomodasi yang beragam dan berkelanjutan sangat dibutuhkan untuk mengakomodasi jumlah wisatawan yang terus meningkat dan menjaga kelestarian alam serta budaya Bali.

Di tengah perkembangan pariwisata di Bali, kebutuhan akan produk *food and beverages* yang menarik serta unik semakin meningkat. Para wisatawan kini mencari pengalaman yang tidak hanya terbatas pada fasilitas akomodasi yang mewah, tetapi juga pada kualitas *food & beverages* yang dapat menambah kenikmatan dan kesan selama masa tinggal mereka. Salah satu cara untuk meningkatkan daya tarik tempat wisata adalah dengan menghadirkan minuman khas atau *signature drink* yang tidak hanya menyegarkan, tetapi juga memberikan pengalaman yang mengesankan bagi para tamu.

Sanctoo Suites & Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Akomodasi yang satu ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo. Sanctoo Suites & Villas memiliki 12 *villas*, 27 *suites*

room, bar and restaurant, dan fasilitas penunjang lainnya. Sanctoo Suites & Villas memiliki 2 (dua) *bar and restaurant* dengan pemandangan *pool* dan hutan, *bar and restaurant* tersebut dibuka untuk *breakfast, lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman.

Cassowary Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villa menyediakan minuman beralkohol (*cocktail*) seperti minuman internasional yaitu *Cuba Libra, Tequila Sunrise, Screw Driver* dan *Gin Fizz* serta minuman yang terbuat dari *local alcohol* (*arak*) yaitu *arak blue, arak colada* dan *arak authentic*. Minuman tidak beralkohol (*mocktail*) juga tersedia seperti *Strawmanggo Punch, Tropical exotic* dan *Green detox*. Salah satu minuman beralkohol (*cocktail*) yang paling diminati pada saat ini tamu yaitu *Turn Up*.

Turn Up merupakan salah satu minuman *cocktail* yang paling banyak dipesan berjumlah 80 *Turn Up Cocktail* perbulan Agustus 2024 oleh tamu di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas. Pada tahun 2025 harga minuman ini IDR 155K++ (belum termasuk pajak). Minuman *cocktail* ini terbuat dari campuran *tequila, passion fruit syrup, orange liqueur, pineapple juice, orange juice, lime juice* dan *simple syrup* kemudian ditambahkan *ice cube* lalu dikocok (*shaking*).

Minuman *cocktail* ini memiliki rasa yang beragam, mulai dari asam manis dari *pineapple* dan *orange juice*, rasa menyegarkan dari *passion fruit syrup*, dan memiliki tampilan warna kuning keemasan. *Turn Up* dihidangkan menggunakan *rock glass* ditambah dengan *garnish 1 dried pineapple*, sehingga mendapatkan kesan yang elegan dan menarik ketika dihidangkan.

Dalam perbandingan Tugas Akhir yang ditelusuri, terdapat beberapa Tugas Akhir yang membahas mengenai pembuatan minuman oleh bartender sebuah hotel. Tugas Akhir yang ditulis oleh Dananjaya (2024) dengan judul “*Pembuatan Cocktail Espresso Martini oleh Bartender Cliff Lounge Restaurant di The Apurva Kempinski Bali*” yang membahas tentang proses pembuatan cocktail espresso martini. Hal yang membedakan dengan Tugas Akhir yang ditulis saat ini adalah bahan bahan yang digunakan pembuatan *Espresso Martini Cocktail* yaitu basic ingredientnya menggunakan *Vodka, Espresso, Coffee Liqueur* dan *Sugar* namun memiliki persamaan menggunakan metode *shaking*. Tugas Akhir lainnya yang di tulis oleh Nempung (2024) dengan judul “*Pembuatan Cocktail Classic Mojito oleh Bartender di Balenagi Bar Sudamala Resort Komodo Labuan Bajo*” yang membahas mengenai proses pembuatan, teknik yang digunakan saat pembuatan minuman *classic mojito*. Hal yang membedakan dengan Tugas Akhir yang ditulis saat ini adalah bahan utamanya menggunakan *White Rum* dan *Mint leaves* serta Teknik yang digunakan adalah *Muddling*

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “*Pembuatan Turn Up oleh Bartender di Bar and Restaurant Pada Sanctoo Suites & Villas*”. Dari judul yang penulis angkat besar harapannya agar menjadi tambahan referensi untuk pembuatan minuman *cocktail* yang menggunakan *spirit* (Tequila) dan teknik pembuatan *Shaking*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *Turn Up* oleh *Bartender* di Bar and *Restaurant* Pada Sanctoo Suites & Villas?
2. Apa sajakah hambatan dalam pembuatan *Turn Up* oleh *Bartender* di Bar and *Restaurant* Pada Sanctoo Suites & Villas dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Turn Up* Oleh *Bartender* di Bar and *Restaurant* Pada Sanctoo Suites & Villas adalah sebagai berikut.

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah.

- a. Untuk mengetahui proses dari pembuatan *Turn Up* Oleh *Bartender* di Bar and *Restaurant* Pada Sanctoo Suites & Villas.
- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan serta cara untuk mengatasi hambatan tersebut dalam proses pembuatan *Turn Up* oleh *Bartender* di Bar and *Restaurant* Pada Sanctoo Suites & Villas.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini adalah.

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.

2) Dengan adanya penulisan Tugas Akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang bar khususnya pada pembuatan minuman *Turn Up*.

b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman *cocktail Turn Up*.

c. Perusahaan

Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sanctoo Suites & Villas khususnya bar untuk memberikan kualitas produksi minuman yang lebih baik kepada tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode Pengumpulan Data Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut.

a. Observasi

Observasi Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan *Turn Up* mulai dari persiapan diri, bahan, alat dan teknik pembuatan yang digunakan pada saat melakukan observasi di Sanctoo Suites & Villas.

b. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan yang dilakukan antara dua orang atau lebih yang berlangsung antara narasumber dengan pewawancara dengan tujuan untuk mengumpulkan data-data berupa informasi yang dibutuhkan oleh penulis. Dalam hal ini, penulis melakukan wawancara langsung dengan Indra selaku *bartender* guna mendapatkan serta menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini. Penulis menanyakan tentang bahan, alat-alat dan teknik yang digunakan, cara pembuatan, dan penyajian minuman *Turn Up*.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data-data yang relevan melalui kajian literatur yang ada seperti buku, jurnal, artikel dan sumber tertulis lainnya.

2. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini ialah metode analisis data deskriptif. Metode deskriptif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menggambarkan masalah yang sedang berlangsung, bertujuan mendeskripsikan apa yang terjadi dengan teknik memaparkan dan menggambarkan data dan informasi yang telah diperoleh di Sanctoo Suites & Villas.

3. Metode Hasil Penyajian Data

Metode Penyajian Hasil Analisis Data yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode formal dan metode informal. Metode formal

merupakan metode yang memproses data dengan menggunakan tanda baca dan tanda gambar, sedangkan metode informal merupakan metode yang memproses data dengan analisis penggunaan kata-kata pada umumnya sehingga mudah dipahami oleh pembaca.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *Turn Up Cocktail* oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Pembuatan *Turn Up*

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman *Turn Up* 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 memasukkan semua bahan ke dalam *shaker*, kemudian ditambahkan beberapa potongan *ice cube* dan setelah itu dikocok (*shaking*). Setelah semua tercampur rata, maka *bartender* menuangkan (*pouring*) minuman tersebut ke dalam *old fashioned glass* serta ditambahkan dengan *garnish* yaitu *fullmoon dried pineapple*.

c. Tahap Akhir

Minuman *Turn Up* harus disajikan dengan *Old Fashioned Glass* yang benar-benar bersih dengan berisi *garnish fullmoon dried pineapple*. Sebelum di *served* kepada tamu, semua minuman wajib untuk di *double check* kembali

untuk memastikan *Turn Up* yang dibuat sudah sesuai dengan standar yang ada. Serta saat akan menyajikan minuman yang dingin kepada tamu jangan lupa untuk berikan alasan *coaster* agar air dari *ice* tidak membasahi meja.

2. Hambatan–hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *Turn Up* oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas yaitu sebagai berikut.

- a. Kekurangan bahan *garnish* yang disebabkan karena kesalahan penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan.
- b. Kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan.

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.

- a. Meningkatkan koordinasi dengan *staff purchasing* dalam pemesanan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta berkoordinasi dengan atasan untuk menambah tempat atau ruang penyimpanan sehingga bisa menyimpan bahan *garnish* yang lebih baik.
- b. 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 operasional khususnya dalam pembuatan minuman.

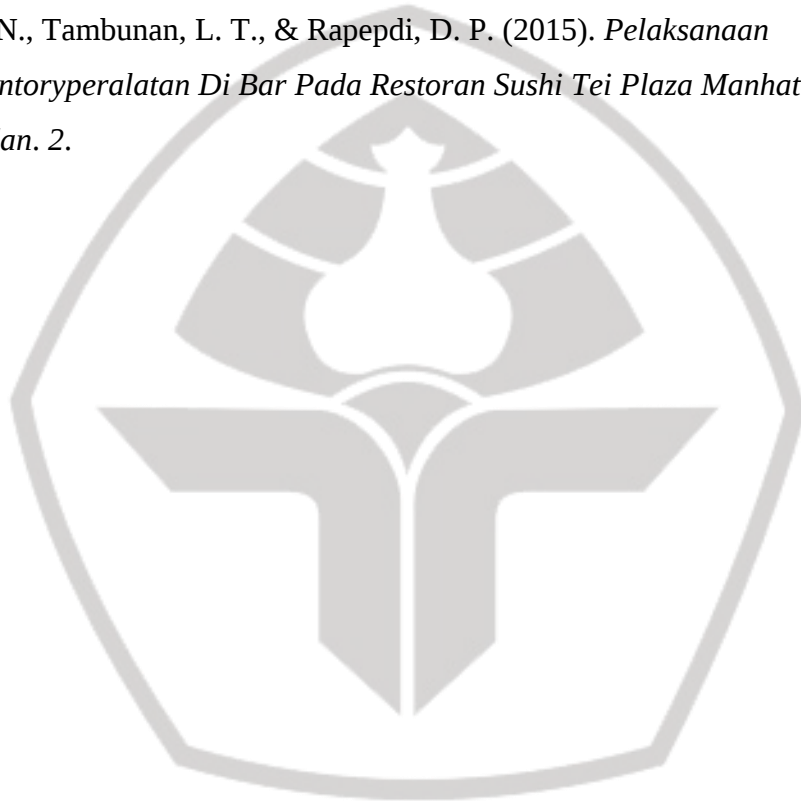
DAFTAR PUSTAKA

- Chair, I. M., & Pramudia, H. (2017). *Hotel Room Division Management*.
- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). *Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi*. 12.
- KBBI. 2021. *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Resto Internasional*. Paramita.
- Prakoso Aji, 2021, *Food & Beverage Service Praktis*, Jakarta, Penerbit Bojonegoro
- Peraturan Menteri pariwisata nomor 18 tahun 2016 yang diakses pada 18 Desember 2024. Link: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/171166/permenpar-no-18-tahun-2016>
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). *Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta*. 9.
- Schroeder, Roger G. & Goldstein Susan Meyer. 2021. *Operations Management in The Supply Chain: Decisions and Cases (7th Edition)*. New York: McGraw- Hill Education.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Andi.
- Adolph, R. (2016). *BARTENDER DAN CUSTOMER SATISFACTION*.
- Kanom, K., & Effendi, M. F. (2022). Pembuatan Virgin Margarita Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Inovasi Produk Minuman Pada Café & Resto Hotel Poliwangi Jinggo. *Jurnal Pariwisata*, 9(1), 14–27.
<https://doi.org/10.31294/par.v9i1.10910>
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Resto Internasional*. Paramita.

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>

Sudaryatana, I. M. R., Ayu, I., Sulastri, P., Rusmiati, N. N., & Mulya, U. T. (n.d.). *UPAYA BARTENDER DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN PADA THE SUNKEN POOL BAR DI HOTEL BLUE-ZEA RESORT BY DOUBLE-SIX SEMINYAK BALI.*

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



POLITEKNIK NEGERI BALI