

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI TANAH LIAT RESTAURANT HOTEL RENAISSANCE
BALI NUSA DUA RESORT



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Agus Putra Suba Adnyana

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER
DI TANAH LIAT RESTAURANT HOTEL RENAISSANCE
BALI NUSA DUA RESORT**

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat penyusunan Tugas Akhir
Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

Kadek Agus Putra Suba Adnyana
NIM 2215823160

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL OLEH BARTENDER DI TANAH LIAT RESTAURANT HOTEL RENAISSANCE BALI NUSA DUA RESORT

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Kadek Agus Putra Suba Adnyana
NIM 2215823160**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
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 Oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Signature Cocktail* Oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort 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 inii, 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., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginia,Spd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik NegeriBali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng, selaku Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, sekaligus selaku dosen pembimbing 1 penulis proposal Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan arahan, motivasi dan saran kepada penulis dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
5. Ni Wayan Sintya Dewi, S.Tr.Par., M.Tr.Par, selaku dosen pembimbing II penulis proposal Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan arahan, motivasi dan saran kepada penulis dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
6. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
7. Bapak Jeffrey Tyler, selaku General Manager Renaissance Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
8. Ibu Ni Putu Suandewi, selaku Training Manager Human Resource Renaissance Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Renaissance Bali Nusa Dua Resort untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.

9. Bapak Gede Arya Wipartha selaku Restaurant Manager Tanah Liat Restaurant di Renaissance Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi untuk mendukung penulisan tugas akhir ini
10. Seluruh Staff Renaissance Bali Nusa Dua Resort yang telah memberikan masukan, bimbingan dan pengarahan selama proses penulisan tugas akhir ini.
11. Bapak Ketut Yasan Putra dan Ibu Ketut Suartini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil juga telah memberikan dukungan baik moral dan finansial..

Namun pada dasarnya penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir 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 Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan

Badung, 16 Juni 2025

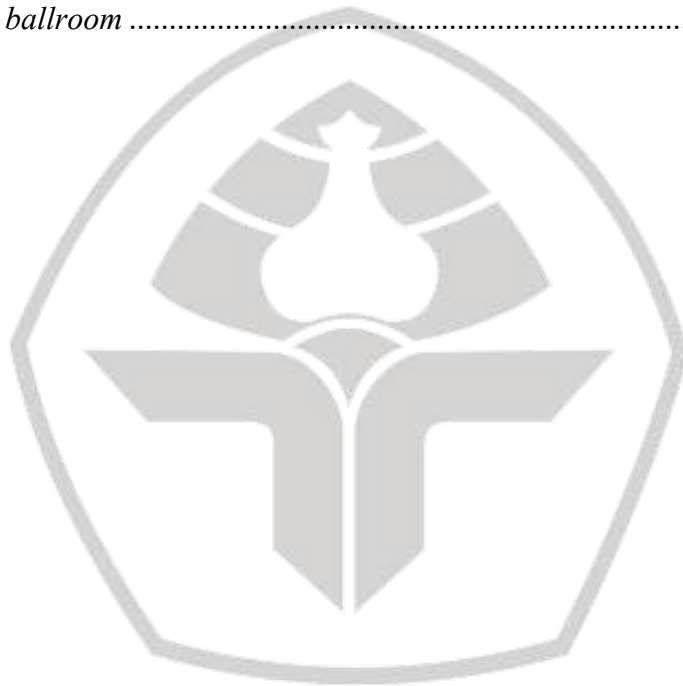
Penulis

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR	i
TUGAS AKHIR	ii
TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	1
DAFTAR LAMPIRAN.....	2
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.....	9
A. Hotel	9
B. Pengertian Food and Beverage Departement.....	12
C. Restaurant	12
D. Pengertian Bartender.....	14
E. Pengertian dan Jenis Menu	15
F. Pengertian dan Jenis <i>Service</i> (Pelayanan).....	16
G. Sequence of Service.....	18
H. Cocktail dan Signature Cocktail	19
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	22
C. Struktur Organisasi Renaissance Bali Nusa Dua Resort	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender Di Tanah Liat Restaurant....	34
B. Kendala Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender Di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.....	43
BAB V PENUTUP	46
A. Simpulan	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamar Renaissance Bali Nusa Dua	22
Tabel 3.2 Tipe kamar Renaissance Villas.....	22
Tabel 3.3 Tipe restoran Renaissance Bali Nusa Dua	23
Tabel 3.4 Tipe bar.....	24
Tabel 3.5 Tipe <i>meeting room</i>	27
Tabel 3.6 Tipe <i>ballroom</i>	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Renaissance Bali Nusa Dua.....	20
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Renaissance Bali Nusa Dua	28
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Tanah Liat Restaurant	29



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Fasilitas Kamar.....	50
Lampiran 2 Fasilitas Restaurant & Bar.....	51
Lampiran 3 Fasilitas Penunjang.....	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Renaissance Bali Nusa Dua Resort merupakan salah satu hotel yang terletak di Jl. Nusa Dua, Benoa, Kec. Kuta Selatan, Kab. Badung, Bali. Yang menawarkan jumlah kamar sebanyak 313 kamar Pada awalnya hotel ini di buka pada tahun 2021 dan tentunya masih sangat memerlukan perhatian agar dikenal, baik wisatawan lokal maupun mancanegara. Properti baru ini memperkenalkan sentuhan klasik pada pengalaman Renaissance yang terinspirasi dari Bali untuk pengalaman yang lebih santai dan penuh warna.

Renaissance Bali Nusa Dua Resort memiliki beberapa departemen yang mendukung oprasional hotel dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan seperti, Food & Beverage Department, Culinary Department, Human Resource Department, Engineering Department, Sales & Marketing Department, Finance Department, Front Office Department, Housekeeping Department, Spa & Recreation Department, dan Security Department.

Food and Beverage Service merupakan salah satu departemen yang cukup penting dalam operasioanl hotel karena departemen ini melakukan pelayanan kepada tamu secara langsung selama tamu menginap di hotel. Renaissance Bali Nusa Dua Resort memiliki 6 *outlet restaurant* dan bar, yaitu Lion X Restaurant, Backstage Restaurant, Steaksmith, R Bar, Atomic 17 dan terakhir Tanah Liat Restaurant. Semua *outlet* tersebut memiliki menu dan konsep yang berbeda. Disini penulis mendapatkan kesempatan *observasi* di Tanah Liat Restaurant dalam pembuatan minuman *Signature Cocktail* yang ada di Tanah Liat Restaurant.

Tanah Liat Restaurant yang menawarkan makanan lokal seafood yang spesial buka untuk *dinner* dan khusus pagi hari *support* untuk *breakfast*. Tanah Liat Restaurant yang menawarkan pilihan lokal seafood dan *balinese Flavor*. Tanah Liat Restaurant buka untuk *buffet breakfast* dari pukul 06.30 WITA s.d 11.15 WITA. *Dinner a la carte* buka dari pukul 18.00 WITA s.d 23.00 WITA, dengan kapasitas 90 *seats* untuk *inside* dan 110 *seats* untuk *outside*. Di Tanah Liat Restaurant memiliki beberapa jenis minuman yang menjadikan *Signature Cocktail* di Tanah Liat Restaurant antara lain, Nusantara 75, I Kale'D IT, Don't Panic Its Organic, Forbidden Fruits dan yang sangat menjadi ciri khas di sana adalah minuman Tanah Liat Zombie dan ini semua merupakan *Signature Cocktail* di Tanah Liat Restaurant.

Signature Cocktail merupakan kreasi *cocktail* dari seorang bartender yang dibuat dengan karakter dan ciri khas mereka. *Signature Cocktail* memiliki gabungan dari rasa, aroma dan tampilan yang khas dari setiap pembuatnya. Minuman ini bukan hanya sekedar mencampurkan bahan – bahan yang bisa menjadi segelas *cocktail*, namun *Signature Cocktail* merupakan minuman yang dibuat dengan memberikan pengalaman sensori lidah dan mata bagi orang yang menikmatinya. Ada juga jenis - jenis *Signature Cocktail* antara lain, Gin Fizz, Nagroni, Gin tonic, Peneapple Express, Cucumber Refresher, Martini dan Margarita. Beberapa menu *Signature Cocktail* dari Restaurant Tanah Liat Hotel Renaissance Nusa Dua Resort yaitu, Tanah Liat Zombie, Nusantara 75 dan I Kale'd it. Untuk harga *Signature Cocktail* di Tanah Liat Restaurant mulai dari 145.000,00 sampai 165.000,00 dengan minuman *Signature Cocktail* ini para penikmat akan merasakan atau *after taste* dari *Signature Cocktail* yaitu dari karakter rasa, aroma dan tampilan yang menarik dan memiliki ciri khas tersendiri.

Terkait dengan penulisan tugas akhir ini, ada beberapa tulisan tugas akhir sebelumnya yang mengangkat topik yang berkaitan namun memiliki beberapa bagian yang berbeda. Sebelum itu *Cocktail* merupakan minuman yang populer, Penelitian yang dilakukan Artawan dkk (2023) dengan judul Pelatihan Pembuatan *Cocktail* Berbahan Dasar Brem Dari Komoditi Desa Kenderan, Kecamatan Tegalalang. Penelitian tersebut membahas bahan dasar dari brem yaitu ketan yang bisa sangat mudah ditemukan oleh ibu-ibu. Pembuatan brem dari ketan dari hasil fermentasi, dimulai dari penghancuran pati dari ketan yang telah dihasilkan dari hasil ketan yang telah dihaluskan dan proses sangrai yang berasal dari ketan hitam dan ketan putih yang menjadi gula sederhana. Kemudian dari proses fermentasi gula tersebut yang dihasilkan akan terjadi pembentukan alkohol yang kemudian diproses menjadi brem. Selanjutnya yang ditulis oleh Ida Bagus Manuaba pada tahun 2023 adalah tugas akhir dengan judul “Method local signature di R Bar Renaissance Bali Nusa Dua Resort” hal yang berbeda adalah tugas akhir tersebut membahas tentang bagaimana urutan dan tata cara *live show* pembuatan dan penyuguhan minuman ke tamu di Hotel. Pada tugas akhir kedua ditulis oleh Kadek Arya Dwi Permana dan Damayanti pada tahun 2023 yang berjudul “Penanganan *signature cocktail* acaraki di apurva kempinski bali” Acaraki merupakan *cocktail* yang berbahan dasar arak bali, jamu beras kencur, perasan lemon dan gula Hal yang menjadi pembeda adalah pada waktu pembuatan dan segi rasa yang berkesan manis dan hangat di tenggorokan. Suryawan (2022) dengan judul Pembuatan Bali Mary *Cocktail* oleh Bartender The St.Regis Bali Resort di King Cole Bar, membahas mengenai pembuatan *cocktail* dari bahan lokal dari Indonesia seperti bengkuang dan mentimun yang mudah ditemukan di Indonesia

dan untuk rasa pedasnya disempurnakan dengan tambahan gula merah. Berbeda dari beberapa penelitian diatas, maka tugas akhir ini akan membahas mengenai pembuatan *Signature Cocktail* menggunakan *homemade syrup* yang memiliki bahan dasar lokal, seperti rosemary dan jahe.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat Pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort. Disamping itu, penulisan tugas akhir ini juga bertujuan untuk mengetahui apa saja kendala – kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Signature Cocktail*.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan *Signature Cocktail* oleh bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort?
2. Apa sajakah kendala yang dihadapi dalam pembuatan *Signature Cocktail* oleh bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort
- b. Menjelaskan kendala pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage service.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.
- 3) Bisa terus melatih *knowledge* dan *skill* dalam pembuatan minuman *cocktail*

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pertama dari sub-sub judul pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam bidang Food and Beverage service.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajar tentang pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.

c. Perusahaan (Renaissance Bali Nusa Dua Resort)

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

1) Observasi

Observasi adalah pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung dan mencatat sesuai dengan data yang diperlukan, khususnya yang berkaitan dengan pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.

2) Wawancara

Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan cara mewawancarai atau bertanya langsung kepada supervisor dan *staff* di Renaissance Bali Nusa Dua Resort khususnya di *outlet* Tanah Liat Restaurant terhadap pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.

3) Studi Pustaka

Studi pustaka adalah pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku, menurut para ahli dan sumber yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan cara menganalisis dan menginterpretasikan data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan dalam pembuatan

Signature Cocktail oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali

Nusa Dua Resort



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Dari uraian diatas penulis dapat di simpulkan bahwa dari kegiatan Pembuatan *Signature Cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort. banyak pembelajaran yang penulis dapatkan, mulai dari tahap persiapan, dan tahap pelaksanaan. Tujuan dari adanya tahapan- tahapan tersebut supaya seorang bartender dapat menjalankan seluruh prosedur pembuatan minuman sesuai resep yang sudah dibuat dan ditentuk untuk dijadikan pedoman dalam setiap pembuatan *signature cocktail* oleh Bartender di Tanah Liat Restaurant, sehingga dapat menghindari kesalahan fatal seperti contohnya tidak terjadinya kesalahan dalam pembuatan minuman dari segi rasa, aroma dan karakter setiap minuman. Selain itu juga dapat meningkatkan kepuasan dan pengalaman *special* yang tamu dapatkan saat menikmati setiap minuman *Signature Cocktail* di Tanah Liat Restaurant Hotel Renaissance Bali Nusa Dua Resort.

Adapun hambatan dalam operasional terkadang datang dari *stock* minuman di *outlet* terbatas, karena kadang kala *supplier* minuman datang terlambat dari yang seharusnya dan *beverage store* di hotel juga tidak memiliki stok yang mencukupi untuk seluruh *outlet*, jadi solusinya yaitu seorang bartender memiliki tugas tambahan untuk selalu memastikan *stock* minuman di *outlet* maupun *beverage store* hotel.

Kendala kedua yang membuat pekerjaan menjadi terhambat yaitu, karena kurangnya tenaga bartender disaat situasi *restaurant* ramai. Hal yang dilakukan untuk mengatasi kendala tenaga bartender disaat situasi restaurant ramai maupun

full reserved, maka perlunya tenaga bartender tambahan untuk mendukung bartender di *outlet* supaya tidak terjadinya keterlamabatan dalam pembuatan orderan minuman untuk tamu di *restaurant* dan dari hal itu tentunya operasional akan berjalan dengan baik dan lancar.

B. Saran

Adapun beberapa saran yang dapat diberikan sehubungan dengan tugas akhir ini, antara lain:

Sebaiknya bartender harus selalu mengecek *stock* minuman yang berada di *outlet* maupun di *beverage store* dan bisa memperkirakan *stock* minuman yang harus segera di order untuk kebutuhan operasional di seluruh *outlet* di hotel sehingga tidak lagi terjadinya kekurangan *stock* minuman di *beverage store* hotel.

Sebaiknya seorang leader di tanah liat restaurant harus memberitahukan ke manajemen hotel untuk penambahan tenaga bartender di *outlet*, supaya disaat *restaurant* ramai bartender yang bekerja cukup untuk menangani kondisi saat itu ramai dan tidak lagi kekurangan bartender dan operasional bisa berjalan lancar.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Akli, M. (2024). *Tugas Akhir Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali Politeknik Negeri Bali*. <http://repository.pnb.ac.id/id/eprint/12908/>
- Ayu Diyah Sri Widari. (2023). *Kreativitas Bartender Sebagai Upaya Meningkatkan Penjualan Minuman Di Intercontinental Bali Resort*. <https://bali.bps.go.id>
- Durachim, E. D., & Hamzah Faizal. (2017). 1701-4072-6-PB. *Jurnal Pariwisata, Vol.IV*.
- Dwi Insani, Y., & Setiyariski, R. (2020). Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(1). <http://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP>
- Erianto, E., & Msp, Ss. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1.
- Febrina, D. (2023). Kualitas Pelayanan Pramusaji Di Rudang Hotel Berastagi Sumatera Utara. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 3, 83–89. <https://jurnal.yappsu.org/index.php/skylandsea/article/view/136/141>
- Fila Hidayana, F., Bagus, P., Wisnuwardhana, W., Darmayanti, P. W., & Denpasar, A. P. (2024). *Peran Bartender Dalam Menjaga Kualitas Minuman Cocktail Di Mezzanine Bar Puri Santrian Beach Resort & Spa Sanur*. <https://jotis.untrimbali.ac.id/index.php/JOTIS/article/view/56>
- Gerard Rosenhart Akademi Pariwisata Pertiwi Jl Dewi Sartika Kav, F., & Tmur, J. (2017). Pentingnya Perlengkapan Kerja Sesuai Standart Operasional Procedure Di Food And Beverage Room Service Terhadap Produktivitas Hotel Aston Marina. In *Jurnal Pesona Hospitality* (Vol. 10, Issue 2). <https://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/download/106/88/497>
- Hoki, L. (2021). *Perancangan Sistem Informasi Restoran Menggunakan Metode Supply Chain Management* (Issue 2). <https://ejournal.stmik-time.ac.id/index.php/jurnalTIMES/article/view/659/221>
- Ilham, M. (2020). *Penerapan Standart Operating Procedure Makanan Dan Minuman Oleh Pramusaji Di Restoran Dara Hotel New D'dhave Padang*. <http://jkpbp.ppj.unp.ac.id/>
- Noviastuti, N., Agustina Cahyadi, D., & Pariwisata Dharma Nusantara Sakti Yogyakarta, A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 3, Issue 1). <https://jurnal.akpada.ac.id/31>

- Nurhadi, N. (2020). Konsep Pelayanan Perspektif Ekonomi Syariah. *EkBis: Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 2(2), 137. <https://doi.org/10.14421/ekbis.2018.2.2.1100>
- Perdana, A. G. L. S., Raharjo, A., & Bratayadnya, P. A. (2024). Foto Food And Beverages Raffles Bali – CG Pictures. *Retina Jurnal Fotografi*, 4(1), 84–95. <https://doi.org/10.59997/rjf.v4i1.3476>
- Ramadan, R., Ramadani, S., & Faluti, M. Z. (2021). Strategi Bertahan Industri Restaurant Pada Era New Normal di Indonesia. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(2), 1–12. <https://doi.org/10.53691/jpi.v17i2.241>
- 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>
- Sumantri, V., Made, R. N., & Puspawati, S. (2020). Analisis Pengaruh Variasi Menu Makanan Terhadap Keputusan Pembelian Di Restoran Bandar Djkarta, Alam Sutera. *Cross-Border*, 6(2), 915–931. <https://journal.iaisambas.ac.id/index.php/Cross-Border/article/download/2097/1576/>
- Timo, F. (2021). The Influence Of Menu Variations And Service Quality On Guest Satisfaction At Hotel Victory Kefamenanu Pengaruh Variasi Menu Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Tamu Di Hotel Victory Kefamenanu. In *Jurnal Inspirasi Ekonomi* (Vol. 3). Online. <https://www.neliti.com/id/publications/415397/pengaruh-variasi-menu-dan-kualitas-pelayanan-terhadap-kepuasan-tamu-di-hotel-vic>
- Wardani, N. (2020). *Analisis Margin Kontribusi Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Makanan Di Sugar And Spice Restaurant Pada Aston Kuta Hotel And Residence Badung*. <http://repo.unr.ac.id/209/2/Ni%20Nyoman%20Wardani.pdf>

POLITEKNIK NEGERI BALI