

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MOCKTAIL SERES PAVILION OLEH BARTENDER DI POOL BAR SERES SPRING RESORT AND SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Komang Ada Yasa

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MOCKTAIL SERES PAVILION OLEH BARTENDER DI POOL BAR SERES SPRING RESORT AND SPA



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MOCKTAIL SERES PAVILION OLEH BARTENDER DI POOL BAR SERES SPRING RESORT AND SPA

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan 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 *Mocktail* SereS Pavilion oleh Bartender di *Pool Bar* SereS Springs Resort and Spa dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Mocktail* SereS Pavilion oleh Bartender di *Pool Bar* SereS Springs Resort and Spa 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 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.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.

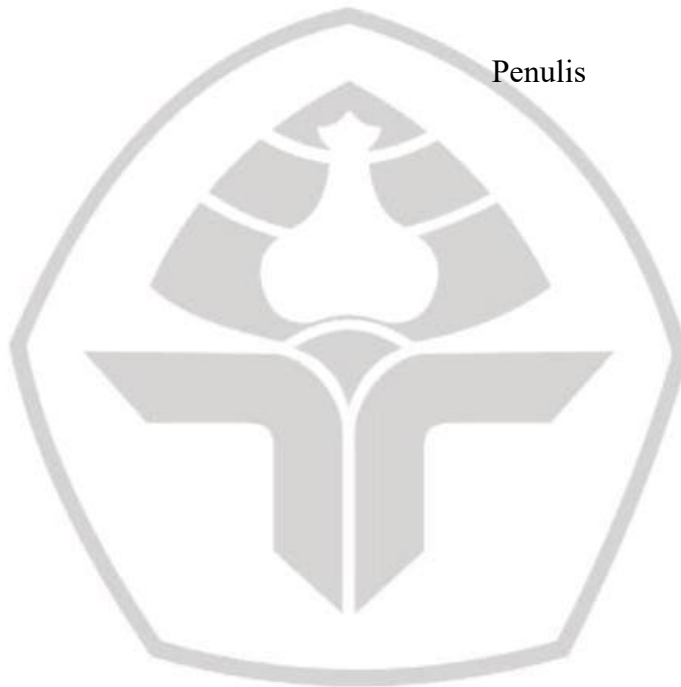
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Korprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir.
6. Drs. I Ketut Suarja, M.Si. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
7. I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par.,M.Par, selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir ini.
8. Bapak Agustinus Romanus Siga Mazu, selaku selaku FB Manager di SereS Springs Resort & Spa yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
9. Seluruh Staff *Pool Bar* SereS Springs Resort & Spa yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan penyusunan 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. Bapak I Ketut Sugina dan Ibu Ni Made Mertini, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik dari kecil.

Akhir kata, penulis berharap semoga 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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN GELAR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN 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.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penulisan.....	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Klasifikasi Hotel.....	9
B. Restoran.....	12
1. Pengertian Restoran.....	12
2. Klasifikasi Restoran.....	13
C. Bartender.....	15
1. Pengertian Bartender.....	15
2. Jenis – Jenis Bartender.....	16
D. Minuman.....	18
1. Pengertian Minuman.....	18
2. Jenis Minuman.....	19
3. Pembuatan.....	20
4. Mocktail.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	22
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	22
1. Lokasi Hotel SereS Springs Resort & Spa.....	22
2. Sejarah Hotel SereS Springs Resort & Spa.....	23
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	23
1. Bidang Usaha SereS Springs Resort & Spa.....	23
2. Fasilitas SereS Springs Resort & Spa.....	25
C. Struktur Organisasi.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
A. Penyajian Hasil Observasi.....	37
B. Kendala yang dihadapi dan Solusinya.....	50

BAB V PENUTUP.....	52
A. Simpulan.....	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Tipe Kamar.....	26
Tabel 3. 2 Spesifikasi <i>Restaurant</i>	26
Tabel 4. 1 Resep Mocktail Seres Pavilion.....	51



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 3. 1 Logo SereS Springs Resort & Spa.....	24
Gambar 3. 2 <i>Deluxe Room</i>	28
Gambar 3. 3 <i>Deluxe Premium</i>	29
Gambar 3. 4 Sutera Garden Villa.....	29
Gambar 3. 5 Ananda River Front Villa.....	30
Gambar 3. 6 Mulberry Restaurant.....	30
Gambar 3. 7 Bellaria Restaurant.....	31
Gambar 3. 8 Darsini Caffè.....	32
Gambar 3. 9 <i>Pool Bar</i>	32
Gambar 3. 10 SereS Spa Sanctuary.....	33
Gambar 3. 11 Agung Pavilion.....	33
Gambar 3. 12 <i>Meeting Room</i>	34
Gambar 3. 13 Bale Yoga Pavilion.....	34
Gambar 3. 14 <i>Fitness Center</i>	35
Gambar 3. 15 Gift Shop.....	35
Gambar 3. 16 Kids Club.....	35
Gambar 3. 17 <i>Swimming Pool</i>	36
Gambar 3. 18 Struktur Organisasi SereS Spring Resort & Spa.....	36
Gambar 3. 19 Struktur Organisasi Food and Beverage SereS Spring Resort	37
Gambar 4. 1 Personal Grooming.....	42
Gambar 4. 2 <i>Collin Glass</i>	44
Gambar 4. 3 <i>Jegger</i>	44
Gambar 4. 4 <i>Bottle Pourer</i>	45
Gambar 4. 5 <i>Knife</i>	45
Gambar 4. 6 <i>Cutting Board</i>	46
Gambar 4. 7 <i>Straw</i>	46
Gambar 4. 8 <i>Ice Scoop</i>	47
Gambar 4. 9 <i>Ice Cube Machine</i>	47
Gambar 4. 10 <i>Coaster</i>	48
Gambar 4. 11 <i>Grenadine</i>	48
Gambar 4. 12 <i>Pineapple Juice</i>	49
Gambar 4. 13 <i>Orange Juice</i>	49
Gambar 4. 14 <i>Ice Cube</i>	50
Gambar 4. 15 <i>Angostura Bitters</i>	50
Gambar 4. 16 <i>Garnish Pineapple</i>	51
Gambar 4. 17 Proses Pencampuran Bahan.....	52
Gambar 4. 18 Proses <i>Pouring</i>	52
Gambar 4. 19 Penambahan <i>Garnish</i>	53
Gambar 4. 20 Penyajian Mocktail SereS Pavilion.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Foto Bersama Team Bartender

Lampiran 2 Area *Pool Bar*

Lampiran 3 Foto Bersama Tamu



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubud merupakan kecamatan yang berada di Kabupaten Gianyar yang sangat diminati karena dikenal akan keindahan alam dan budaya yang masih kental seperti tarian khas Bali, kerajinan tangan yang beraneka ragam, keasrian daerah Ubud yang bernuansa pedesaan, serta keramah – tamahan masyarakatnya yang menjadikan itu sebagai daya tarik wisatawan untuk berlibur di daerah Ubud. Beragam fasilitas penginapan tersedia di kawasan Ubud, seperti hotel, villa, maupun *guest house* untuk menunjang kenyamanan wisatawan. Salah satu hotel yang direkomendasikan untuk menginap yaitu SereS Springs Resort & Spa.

SereS Springs Resort & Spa adalah sebuah akomodasi mewah yang terletak di kawasan strategis namun tenang di Ubud, Bali, tepatnya di Desa Singakerta, Ubud. Berjarak dari Bandara Internasional Ngurah Rai kurang lebih 30 km dan dapat ditempuh selama 1 jam 30 menit dengan jarak. SereS Springs Resort & Spa berada dekat dengan Monkey Forest, Istana Ubud dan Ubud Market. Keindahan yang ditawarkan berupa pemandangan sawah dan lembah yang indah. SereS Springs Resort & Spa memiliki 60 kamar yang terdiri dari 44 kamar *deluxe*, 16 kamar *deluxe premium* dan 20 villa. Kegiatan operasional hotel tidak akan berjalan dengan lancar bila tidak ada dukungan dari masing – masing komponen di dalamnya. SereS Springs Resort & Spa memiliki beberapa departemen yang menunjang kegiatan operasional hotel setiap harinya dan saling berkaitan satu sama lain.

Department (Food and Beverage Product, Food and Beverage Service), Housekeeping Department, Finance Department, Spa and Recreation Department, Security Department, Front Office Department, dan Engineering Department. Salah satu departemen yang berperan penting dalam pelayanan makanan dan minuman yaitu *Food and Beverage Department*.

Food and Beverage Department berfungsi sebagai penyedia makanan dan minuman, serta melayani kebutuhan lain yang diminta oleh tamu yang berkaitan dengan pelayanan makanan dan minuman. *Food and Beverage Department* di SereS Springs Resort & Spa meliputi *restaurant and bar* dengan nuansa konsep *indoor* dan *outdoor*. Restaurant and bar di SereS Springs Resort & Spa terdiri atas Mulberry Restaurant, Bellaria Restaurant, Caffè Darsini, dan Bellaria Pool Bar. Setiap *outlet restaurant and bar* memiliki menu dan cara penyajian yang berbeda. Mulberry Restaurant merupakan *restaurant buffet* dengan konsep *indoor* menghadap ke view sawah. Pelayanan *buffet* pada Mulberry Restaurant hanya diberikan pada saat *breakfast* yang di mulai dari pukul 07:00- 11:00 WITA, menu makan yang di sediakan di diantaranya: *Indonesian food, Western food, dan Balinese food* sedangkan Bellaria Restaurant menyediakan makanan Italia seperti *pizza, spaghetti, dan lainnya*. SereS Springs Resort & Spa memiliki Pool Bar yang menyediakan minuman beralkohol (*cocktail*) dan non-alkohol (*mocktail*). *Cocktail* adalah minuman yang mengandung berbagai jumlah alkohol (etanol) seperti Margarita, Mojito, Negroni, dan Cosmopolitan sedangkan minuman *Mocktail* merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol seperti Seres Pavilion, Seres Rainbow, Darsini Tamportation, Seres Lemonade.

Seres Pavilion merupakan salah satu minuman yang paling banyak di pesan oleh tamu di Pool Bar SereS Springs Resort & Spa apabila dilihat dari slip order setiap harinya. Nama Seres Pavilion diambil dari perpaduan antara nama hotel dengan tempat *wedding* yaitu sebuah tempat yang bernama Pavilion yang biasanya digunakan untuk *romantic dinner* sehingga terbentuklah sebuah nama yaitu Seres Pavilion. *Mocktail* ini memiliki *ingredients* yaitu *orange, pineapple, lime juice, grenadine, dan angostura bitter*. Metode yang digunakan yaitu *pouring / shaking* dan dituangkan ke *high ball glass* dilengkapi dengan *garnish lime and mint*. Perpaduan antara warna *orange juice* dan *pineapple* membuat *mocktail* ini terlihat menarik dan juga rasanya yang asam dan manis antara *orange juice* dengan *pineapple juice* membuat minuman ini banyak diminati oleh tamu.

Berdasarkan uraian di atas serta referensi dari dua tugas akhir sebelumnya yang diteliti oleh Purnandani (2023) dengan judul Pembuatan *Strawmango Punch* oleh Bartender di *Bar and Restaurant Sanctoo Suite & Villas*, penelitian ini berkaitan dengan minuman *mocktail* yang sangat diminati berbahan dasar campuran stroberi, mangga, *cranberry juice, peach syrup, dan sprite*, disajikan menggunakan *high ball glass* dan *garnish* berupa potongan stroberi dan mangga serta daun *mint*. Penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni (2024) dengan judul Pembuatan *Under The Sun Mocktail* Khas Fisherman's Club oleh Bartender di Andaz Bali Hotel, penelitian ini berkaitan dengan minuman *mocktail Under the Sun* berbahan dasar *mango juice, soursop juice, passion fruit syrup, dan citrus juice* disajikan menggunakan *kalpala glass* dan

garnish berupa *dry fruit* serta daun *mint*. Minuman ini merupakan salah satu jenis minuman yang sangat diminati oleh tamu.

Persamaan tugas akhir yang diteliti penulis dengan referensi terletak pada jenis penelitian terkait dengan pembuatan dan tipe minuman yang dipilih adalah *best seller* dikalangan tamu. Namun perbedaannya terletak pada nama minuman yang dibuat, seperti *Strawmango Punch* dan *Under The Sun*, sedangkan penelitian ini membuat Mocktail SereS Pavilion. Selain itu, tempat penelitian yang dilakukan juga berbeda. Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas, maka dari itu peneliti tertarik mengangkat judul tugas akhir “Pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakan pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*?
2. Apa sajakah kendala-kendala dan cara mengatasi dalam pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijabarkan diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*.

2. Mendeskripsikan kendala-kendala dan solusi untuk mengatasi dalam pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini untuk berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Mahasiswa

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu syarat dalam mencapai kelulusan Diploma III Politeknik Negeri Bali. Serta sebagai segi tolak ukur penerapan materi yang sudah diperoleh di dunia perkuliahan dengan apa yang diperoleh dari lapangan kerja terkait industri perhotelan. Sehingga dapat mengetahui secara detail tentang prosedur pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*.

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan untuk bahan bacaan atau referensi bagi mahasiswa, juga untuk memperluas pengetahuan adik kelas mengenai prosedur pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*, serta mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir mahasiswa.

3. Bagi SereS Springs Resort & Spa

Hasil tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk mempertahankan rasa minuman dan evaluasi terhadap hambatan

yang dialami pada saat pembuatan Mocktail Seres Pavilion di *Pool Bar* SereS Springs Resort & Spa dengan solusi yang diberikan.

E. Metode Penulisan

Metode penulisan dalam penyusunan tugas akhir ini terbagi atas dua metode, yaitu:

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan mengenai metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara maupun studi kepustakaan.

a. Observasi

Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Dalam penelitian ini, penulis pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian dan ikut terlibat langsung dengan topik penelitian yaitu pembuatan Mocktail Seres Pavilion di *Pool Bar* SereS Springs Resort & Spa.

b. Wawancara

Metode wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab antara pewawancara dengan narasumber. Dalam penelitian ini kegiatan wawancara secara langsung oleh penulis kepada bartender mengenai pembuatan Mocktail Seres Pavilion di *Pool Bar* SereS Springs Resort & Spa.

c. Studi Kepustakaan

Metode studi kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara memahami dan mempelajari teori-teori dari berbagai literatur yang berhubungan dengan penelitian tersebut. Hal ini dilakukan dengan cara membaca tugas akhir yang berkaitan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap dan menyeluruh data-data atau permasalahan yang didapat. Metode penyajian hasil yang digunakan adalah formal dan informal. Metode formal adalah metode penyajian hasil dengan cara menyajikan hasil analisis data berupa gambar, foto, dan tabel. Metode informal adalah metode penyajian hasil dengan menggunakan kata-kata untuk menjelaskan atau menerangkan prosedur pembuatan

Mocktail Seres Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah dipaparkan mengenai pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*, dibagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap penyajian.
 - a. Tahap persiapan dalam pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa* merupakan tahapan fundamental yang memengaruhi kualitas dan kelancaran proses pembuatan. Tahapan ini mencakup persiapan diri, lingkungan kerja, alat, dan bahan.
 - b. Tahap pembuatan merupakan inti dari proses pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa* yang mencakup serangkaian langkah teknis dan terstruktur guna menghasilkan sajian dengan standar kualitas tinggi. Tahapan ini dimulai dengan mencampurkan bahan. Bartender menuangkan *grenadine* ke dasar gelas dengan *jigger*, lalu secara perlahan menambahkan *pineapple juice* dan *orange juice* agar tercipta gradasi warna. Setelah itu, minuman dihias dengan potongan nanas di tepi gelas sebelum disajikan.
 - c. Tahap penyajian merupakan bagian akhir dalam proses pembuatan Mocktail SereS Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*.

memastikan gradasi warna jelas, *garnish* rapi, dan penyajian bersih. Setelah itu, minuman disajikan kepada tamu dengan tray atau langsung di counter, disertai ucapan pelayanan yang ramah.

2. Kendala yang dihadapi oleh bartender dalam pembuatan Mocktail Seres Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa*
 - a. Pertama, kekurangan bahan baku akibat keterlambatan pengiriman. Solusinya adalah meminjam bahan dari outlet lain di resort untuk mengatasi kekurangan stok.
 - b. Kedua, kurangnya *double check* minuman sehingga timbul komplain dari tamu. Solusinya adalah melakukan komunikasi langsung dengan tamu apabila terjadi perbedaan rasa serta menawarkan penggantian minuman tanpa biaya tambahan.
 - c. Ketiga keterbatasan tenaga kerja yang menyebabkan pekerjaan harus dirangkap. Solusinya adalah meminta bantuan dari *waiter* atau staff lain untuk membantu tugas ringan sehingga bartender dapat lebih fokus pada proses pembuatan minuman.

B. Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan agar proses pembuatan Mocktail Seres Pavilion di *Pool Bar SereS Springs Resort & Spa* agar lebih baik lagi yaitu meningkatkan keterampilan, ketelitian, dan pengalaman agar hasil akhir tetap berkualitas yang perlu dilakukan yaitu:

1. Bartender melakukan pengecekan stok bahan secara berkala. Kemudian melaporkan kepada atasan bahwa terdapat kekurangan bahan dan peralatan dan penambahan ruang penyimpanan yang memadai untuk menjaga

kualitas dan ketersediaan bahan. Bartender juga harus menjaga kelengkapan dan kondisi peralatan (*equipment and bar utensil*) dengan baik.

2. Penting bagi setiap bartender untuk disiplin terhadap *Standard Operational Procedure* (SOP). Hotel harus menerapkan SOP yang mewajibkan pengecekan akhir sebelum minuman disajikan kepada tamu. Bartender juga harus diberikan pelatihan atau reminder mengenai konsistensi rasa dan kualitas minuman yang disajikan ke tamu.
3. Menambah jumlah tenaga kerja baik melalui perekrutan staff tetap, *daily worker* (DW), maupun *trainee*, untuk mendukung kelancaran operasional dan membagi tugas secara adil agar bartender dapat fokus pada tanggung jawab utamanya tanpa harus merangkap pekerjaan lain yang tidak sesuai porsi kerjanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, I. W. A. T. M., Ekasani, K. A., & Sinaga, F. (2023). Kinerja Profesional Pelayanan Restoran di Hotel Plataran Ubud. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1153–1176. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.418>
- Belia, P. S., & Yen. (2022). Pelayanan Prima Pramusaji Dalam Melayani Tamu Di Restoran Hotel. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 3(1).
- Bertalina, B., & Wahyuni, E. S. (2024). Edukasi dan Praktek Pembuatan Minuman Sehat. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 7–12. <https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v3i3.1169>
- Bowdring, M. A., Rutledge, G. W., & Prochaska, J. J. (2024). Advising patients on the use of non-alcoholic beverages that mirror alcohol. *Preventive Medicine Reports*, 47(August), 102888. <https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2024.102888>
- DeSimone, N. (2023). What is a Mocktail? *Allrecipes*. https://www.allrecipes.com/what-is-a-mocktail-7486107?utm_source=
- Lengkey, H. A. K., Walansendouw, A., & Adrah, M. (2020). Analisis Kinerja Bartender Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Di Paribar Hotel Santika Manado. *Jurnal Hospitaliti*.
- Nugraha, R. N., Yudian, R. A., & Fadillah, A. (2023). Strategi Bauran Promosi untuk Meningkatkan Hunian Kamar di Hotel Reddoorz Dekat Botani Square Mall. *Jurnal Daya Saing*, 9(1), 64–71. <https://ejournal.kompetif.com/index.php/dayasaing/article/view/1078>
- Purnandani, N. W. (2023). *Pembuatan Strawmango Punch oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suite & Villas*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.
- Sulistiono, & Sinastriyo, S. G. (2024). Analisis Operasional Hotel Pada Food and Beverage Departement Section Kitchen di Paprika Restaurant The Phoenix Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(2), 75–81.
- Triyantoro, A., Suradi, Rahman, A. F., & Arista, C. M. (2024). Tugas Bartender Selama Operasional Di Eboni Bar And Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 7(2), 1–12.
- Utama, G. S., & Setyowati, E. (2020). Studi Aksesibilitas Dan Sirkulasi Hotel Dan Theme Park Pada Bangunan Mg Suites (Studi Kasus: Hotel MG SUITES, Semarang). *Imaji*, VOL. 8, 721–730.

<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/imaji/issue/download/1506/97>

Wahyuni, N. P. (2024). *Pembuatan Under The Sun Mocktail Khas Fisherman's Club oleh Bartender di Andaz Bali Hotel*. Diploma thesis, Politeknik Negeri Bali.



POLITEKNIK NEGERI BALI