

TUGAS AKHIR

PELAYANAN INCLUSIONS FREE FLOW DRINKS OLEH PRAMUSAJI DI CLIFF BAR SIX SENSES ULUWATU



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gusti Agus Ade Dwipayana

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN INCLUSIONS FREE FLOW DRINKS OLEH PRAMUSAJI DI CLIFF BAR SIX SENSES ULUWATU



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Agus Ade Dwipayana
NIM 2215823098**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PELAYANAN INCLUSIONS FREE FLOW DRINKS OLEH PRAMUSAJI DI CLIFF BAR SIX SENSES ULUWATU

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gusti Agus Ade Dwipayana
NIM 2215823098**

**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 Pelayanan *Inclusions Free Flow Drinks* oleh Pramusaji di Cliff Bar Six Senses Uluwatu dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pelayanan *Inclusions Free Flow Drinks* oleh Pramusaji di Cliff Bar Six Senses Uluwatu serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi DIII 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 Koordinator Program Studi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dr. I Ketut Suja, SE.,M.Si, selaku Dosen Pembimbing I penulisan Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan dorongan dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.

6. Harisal, S.S., M.Hum, selaku Dosen Pembimbing II penulisan Tugas Akhir di Program Studi Diploma III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membimbing dan memberikan dorongan dalam pelaksanaan maupun penyusunan proposal Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
8. Coetzer Deysel selaku *General Manager* di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah memberikan izin untuk memperoleh informasi di Six Senses Uluwatu, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Wildan Jodistian Ambari, selaku Training Manager/Human Resource Manager Six Senses Uluwatu yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel.
10. Komang Yoga Pemadi selaku F & B Manager, I Ketut Jemy Kamandalu selaku Bar Manager, dan I Made Tirta Suweca Negara selaku Assistant Bar Manager di Six Senses Uluwatu, Bali yang telah membimbing penulis selama melakukan Praktik Kerja Lapangan.
11. Seluruh Staf Cliff Bar Six Senses Uluwatu yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
12. I Gusti Nyoman Oka Sudira dan Ni Wayan Puri, 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 guna menambah ilmu pengetahuan

Badung, Tanggal Bulan Tahun

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	10
C. Bar.....	12
D. Pramusaji.....	14
E. Menu	16
F. Pelayanan	17
G. Sequence of Service	20
H. Inclusions Free Flow Drinks	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	26
C. Struktur Organisasi	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Pelayanan Inclusions Free Flow Drinks Di Cliff Bar Six Senses Uluwatu	43
B. Hambatan Pelayanan Inclusions Free Flow Drinks di Cliff Bar Six Senses Uluwatu dan Cara Mengatasi.....	56
BAB V PENUTUP.....	58
A. Simpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

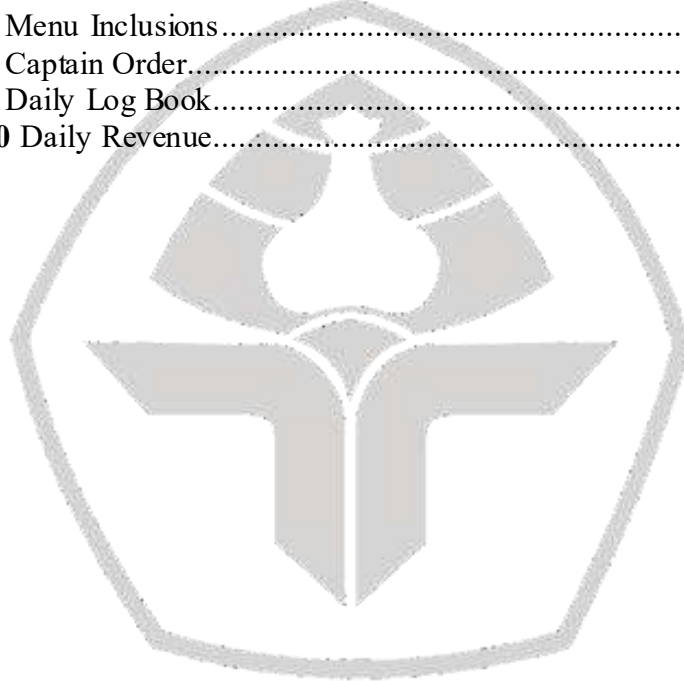
Tabel 3.1	Jenis Kamar Six Senses Uluwatu, Bali	26
Tabel 3.2	Jenis Restoran Six Senses Uluwatu, Bali	26
Tabel 3.3	Jenis Venue Six Senses Uluwatu, Bali.....	27
Tabel 3.4	Jenis Treatment Spa Six Senses Uluwatu, Bali.....	27



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Logo Six Senses Uluwatu, Bali	24
Gambar 3.2	Cliff Bar.....	31
Gambar 3.3	Struktur Organisasi Six Senses Uluwatu, Bali	37
Gambar 3.4	Struktur Organisasi F&B Service Six Senses Uluwatu, Bali.....	37
Gambar 4.1	Reservasi Inclusions	44
Gambar 4.2	Persiapan Diri.....	45
Gambar 4.3	Polishing.....	46
Gambar 4.4	Set-Up Cutleries.....	47
Gambar 4.5	Set up Display bar.....	47
Gambar 4.6	Meja hostes	47
Gambar 4.7	Bar Snack.....	48
Gambar 4.8	Menu Inclusions.....	51
Gambar 4.9	Captain Order.....	52
Gambar 4.9	Daily Log Book.....	55
Gambar 4.10	Daily Revenue.....	56



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran. 1	Six Senses Uluwatu, Bali.....	63
Lampiran. 2	Lobby Six Senses Uluwatu, Bali.....	63
Lampiran. 3	Outdoor area Cliff Bar	63
Lampiran. 4	Semi Indoor	64
Lampiran. 5	Entrance Cliff Bar.....	64
Lampiran. 6	Cucumber Mint Mocktail	65
Lampiran. 7	Mix Berry Mocktail	65
Lampiran. 8	Vanilla Violet Mocktail	66
Lampiran. 9	Passion Mojito Cocktail.....	66
Lampiran. 10	Pineapple Longan Passion Cocktail	67
Lampiran. 11	Bali Garita Cocktail	67
Lampiran. 12	Bali Sunset Cocktail.....	68
Lampiran. 13	Strawberry Cocktail.....	68
Lampiran. 14	Singaraja Beer.....	69
Lampiran. 15	Prost Lager Beer.....	69
Lampiran. 16	Sababay Reserve White.....	69
Lampiran. 17	Sababay Reserve Red.....	70
Lampiran. 18	Sababay Sparkling Wine.....	70
Lampiran. 19	Daily Briefing.....	71
Lampiran. 20	Dinner Time	71
Lampiran. 21	StandBy di Meja Depan	72
Lampiran. 22	Observasi Bartending.....	72
Lampiran. 23	Training Pramusaji.....	73
Lampiran. 24	Observasi Kitchen.....	73

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Six Senses Uluwatu Bali merupakan hotel bintang lima yang menghadap langsung ke Samudra Hindia. Pada tahun 2015 Six Senses Hotel Resorts & Spa mengumumkan secara resmi kehadiran *brand* mereka di Uluwatu, Bali.. Properti ini didirikan di atas lahan seluas 12 hektar yang dimanfaatkan dalam dua tahap pembangunan, tahap pertama seluas 6 hektar mencakup 28 *sky villas*, 62 *villas* dengan satu kamar tidur, dan 7 *villas* dengan dua kamar tidur. Sedangkan pada tahap kedua, pembangunan meliputi 62 *villas eksklusif* dengan tiga kamar tidur. Properti Six Senses Hotel Resorts & Spa pertama di Indonesia ini mengusung konsep berkelanjutan dengan mengadopsi budaya lokal Bali, serta beradaptasi dengan topografi lahan yang berkontur. Six Senses Uluwatu diresmikan dan mulai beroperasi penuh pada tanggal 1 Agustus 2018.

Six Senses Uluwatu memiliki beberapa *department* untuk menunjang pelayanan atau operasional sehingga dapat berjalan dengan lancar, antara lain: Front Office Department, Housekeeping Department, Human Resource Department, Finance Department, Sales and Marketing Department, Sustainability Department, Engineering Department, dan Food and Beverage Department yang memiliki tugas dan tanggung jawab masing-masing yang saling berhubungan dan membantu satu sama lain.

Food and Beverage Department adalah salah satu *department* di Six Senses Uluwatu yang mempunyai peran penting dalam penyediaan makanan maupun

minuman untuk para tamu yang menginap di hotel maupun tamu luar hotel dan juga berperan dalam menghasilkan pendapatan dari penjualan makanan ataupun minuman. Food and Beverage Department terbagi menjadi 2 *section*, yaitu: *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* memiliki beberapa peran atau tanggung jawab dalam mempersiapkan dan memproduksi makanan hingga siap dihidangkan kepada tamu, dan *Food and Beverage Service* memiliki tanggung jawab atas pelayanan yang diberikan untuk tamu. Six Senses Uluwatu, Bali memiliki 3 *food and beverage outlet*, yaitu: Rocka Restaurant, Watu Steak House Restaurant, dan Cliff Bar.

Cliff Bar merupakan salah satu *outlet* yang berada di Six Senses Uluwatu yang terletak di dekat tebing dengan menyuguhkan pemandangan samudera Hindia dan juga matahari terbenam. Cliff Bar merupakan bar yang memiliki nuansa bangunan klasik dengan hanya menampung hingga 40 orang, Cliff Bar juga menyediakan makanan Italia dan cemilan. Bar ini buka mulai dari pukul 11.00-20.30 WITA. Cliff Bar juga menyediakan *menu inclusions drinks* hanya untuk tamu yang menginap di hotel dan yang memiliki reservasi *including* dengan *menu inclusions free flow drinks* tersebut.

Inclusions Free Flow Drink adalah menu yang menyediakan minuman *cocktail*, *wine by glass*, *mocktail*, dan *beer* secara gratis dalam jangka waktu satu jam dihitung dari pemesanan *drinks* pertama, hanya tamu khusus yang memiliki reservasi kamar *include* dengan menu *inclusions* ini yang bisa menikmati minum gratis selama satu jam penuh. *Inclusions* ini dibuat pada saat melakukan reservasi atau *check-in* di *lobby* hotel dengan dikenakan biaya tambahan 800.000IDR/Pax.

Pelaksanaan *inclusions free flow drinks* di bar ini setiap hari dimulai dari pukul 12.00-17.00 WITA. *Cocktail* dan *mocktail* yang disediakan pada *menu* hanya 5 jenis *signature cocktail*, antara lain: *Strawberry Cocktail*, *Passion Mojito*, *Pineapple Longan Passion*, *Bali Garita*, *Bali Sunset*. *Mocktail* yang di sediakan di Cliff Bar yaitu: *Cucumber Mint*, *Mix Berry*, *Vanila Violet*. 3 jenis *local wine* terdiri dari Sababay Reserve Red Wine, Sababay Reserve White Wine, Sababay Sparkling Wine. Sedangkan *beer* terdiri dari 2 jenis *local beer* yaitu Singaraja Beer dan Prost Lager Beer.

Pada saat *inclusions free flow drinks* dimulai, kedatangan tamu akan semakin meningkat dibandingkan waktu sebelum memasuki *inclusions free flow drinks*. Oleh karena itu, pramusaji harus selalu siap bekerja *extra*, cepat dan sigap saat melayani tamu dan selalu sesuai dengan (*Standard Operating Procedure*) SOP yang diterapkan di Six Senses Uluwatu khususnya di Cliff Bar.

Terkait dengan penulisan Tugas Akhir ini, ada beberapa tulisan tugas akhir sebelumnya yang mengangkat topik yang berkaitan namun memiliki bagian yang berbeda. Tulisan pertama yang ditulis oleh I Kadek Riski (2023) yang berjudul "Penanganan Guest Elite Member Oleh Waiter Dalam Melayani Happy Hour Pada Lobby Lounge di The Westin Resort and Spa Ubud" yang membahas mengenai pelayanan khusus kepada elite member yang ada di hotel, sedangkan tugas akhir ini membahas mengenai pelayanan *inclusions free flow drinks*. Tulisan kedua oleh Ni Luh Putu Nila Wardani (2023) yang berjudul "Pelayanan A'la Carte Dinner Service oleh Pramusaji di Rocka Restaurant Six Senses Uluwatu." yang membahas

mengenai pelayanan *a'la carte dinner* di *Rocka Restaurant*, sedangkan tugas akhir ini membahas mengenai pelayanan *inclusions free flow drinks* di *Cliff Bar*.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik mengangkat topik untuk dibahas dalam tugas akhir ini dengan judul “Pelayanan *Inclusions Free Flow Drinks* oleh Pramusaji di *Cliff Bar Six Senses Uluwatu*”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pelayanan *inclusions free flow drinks* oleh pramusaji di *Cliff Bar Six Senses Uluwatu*?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi oleh pramusaji dalam pelayanan *inclusions free flow drinks* di *Cliff Bar Six Senses Uluwatu* dan bagaimana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul *Pelayanan Inclusions Free Flow Drinks* oleh Pramusaji di *Cliff Bar Six Senses Uluwatu* adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Untuk mendeskripsikan pelayanan *inclusions free flow drinks* oleh pramusaji di *Cliff Bar Six Senses Uluwatu*.

- b. Untuk menjelaskan hambatan yang dihadapi oleh pramusaji dalam pelayanan *inclusions free flow drinks* oleh pramusaji di Cliff Bar Six Senses Uluwatu dan bagaimana cara mengatasinya.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai persyaratan akademis yang di tempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Sebagai tambahan pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam bidang *Food and Beverage Service*.
- 3) Sebagai pembanding antara ilmu yang diperoleh dalam proses perkuliahan dengan kenyataan di lapangan dalam kegiatan praktik kerja lapangan di Six Senses Uluwatu.

- b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai tambahan referensi daftar judul tugas akhir di perpustakaan Politeknik Negeri Bali sebagai bahan bacaan yang nantinya bermanfaat bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir khususnya Jurusan Pariwisata.
- 2) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa baru yang akan melaksanakan praktik kerja lapangan.

c. Six Senses Uluwatu

- 1) Sebagai masukan untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan kinerja *Food and Beverage Service* dimasa yang akan datang di Six Senses Uluwatu.
- 2) Sebagai informasi tambahan yang bermanfaat dan bersifat positif kepada pihak hotel khususnya *Food and Beverage Service* di Six Senses Uluwatu.

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.

a. Observasi

Metode pengumpulan data dengan cara mengamati, belajar, dan melibatkan diri secara langsung dalam proses penelitian. Observasi yang dilakukan dalam tugas akhir ini adalah terjun secara langsung dalam melayani tamu saat *inclusions free flow drinks* di Cliff Bar Six Senses Uluwatu.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data bertujuan untuk mengumpulkan informasi berupa data, fakta, pendapat, atau perspektif. Wawancara yang dilakukan dalam tugas akhir ini dengan cara melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung dengan *staff*, *supervisor*, dan *assistant restaurant manager* yang bekerja langsung di Cliff Bar Six Senses Uluwatu.

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara membaca dan mengutip literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas. Dalam tugas akhir ini penulis mengumpulkan dan membaca beberapa referensi dalam bentuk buku maupun karya ilmiah, baik secara daring maupun luring.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik analisis yang penulis gunakan dalam penyusunan laporan tugas akhir ini yaitu teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menguraikan data dan informasi dengan sistematis atau apa adanya seperti apa yang terjadi di lapangan pada saat penulis melakukan praktik kerja lapangan di Six Senses Uluwatu.

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam bentuk narasi yang menyajikan semua data dengan metode formal dan informal sesuai kebutuhan pengamatan yang dilakukan penulis mengenai pelayanan *inclusions free flow drinks* di Cliff Bar Six Senses Uluwatu. Metode formal melibatkan penggunaan tanda baca, gambar, grafik untuk memperjelas informasi dan mempresentasikan data secara visual. Sementara itu metode informal menggunakan kata-kata secara umum untuk menjelaskan temuan dan kesimpulan yang diperoleh dari analisis data.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pembahasan mengenai Pelayanan *Inclusions Free Flow Drinks* Oleh Pramusaji di Cliff Bar Six Senses Uluwatu. Dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam Pelayanan *Inclusions Free Flow Drinks* Oleh Pramusaji di Cliff Bar Six Senses Uluwatu, dimulai dari beberapa tahap, seperti:
 - a. Tahap persiapan meliputi 2 tahapan, yaitu persiapan diri dan persiapan kerja *inclusions free flow drinks*.
 - b. Tahap pelaksanaan meliputi 10 tahapan, yaitu *Welcoming and Greeting the Guest, Escorting the Guest, Seating the Guest, Pouring Ice Water, Presenting Drinks List Menu, Taking Order, Serving Order, Asking for Satisfaction, Clearing Up, Remanding the Guest, Re-Clearing Up, and Farewelling the Guest*.
 - c. Tahap akhir meliputi 3 tahapan, yaitu mencatat *report* di *daily log book*, membagikan *report* melalui *group chat*, dan *overhandle* kerjaan kepada rekan kerja.
2. Hambatan yang dihadapi dalam Pelayanan *Inclusions Free Flow Drinks* Oleh Pramusaji di Cliff Bar Six Senses Uluwatu dan cara mengatasinya
 - a. Hambatan dalam operasional juga bisa terjadi dari faktor *eksternal* yaitu karena keterlambatan *supplier* dalam proses pengiriman barang, sehingga stok yang ada akan seadanya yang menyebabkan terhambatnya proses

operasional. Untuk mengatasinya, pramusaji yang bekerja saat *morning shift* harus mengecek ketersediaan barang dan apabila tidak ada, maka harus meminjam ke *outlet* lain pada saat setelah *breakfast time*.

- b. Hambatan yang kedua yang membuat terhambatnya operasional adalah lambatnya proses *clear up* yang menyebabkan kekurangan peralatan dan kekurangan pramusaji. Untuk mengatasi hambatan tersebut, pramusaji harus sangat aktif dalam mengawasi area bar apabila ada *glass* yang kosong untuk segera dibersihkan, agar operasional menjadi lancar dan menghindari tamu komplain.
- c. Hambatan ketiga adalah faktor cuaca yang mengakibatkan operasional terganggu, dikarenakan area bar hanya menyediakan *outdoor area* dan *semi indoor area*. Untuk mengatasi hambatan tersebut, pramusaji menyarankan tamu berpindah ke *outlet* lain, dan pramusaji Cliff Bar akan *standby* di setiap masing-masing *outlet* untuk melayani tamu *inclusions*.

B. Saran

Adapun beberapa saran yang dapat penulis berikan sehubungan dengan tugas akhir ini, yaitu:

1. Disarankan kepada *bar supervisor* agar rutin mengecek stok yang akan digunakan, sehingga bisa mengatur barang yang perlu dibeli sebelum stok mulai menipis, dan bisa diantisipasi apabila terjadi keterlambatan pengiriman oleh *supplier*.
2. Perlu adanya peralatan yang khusus digunakan dalam menangani pelayanan *inclusions free flow* ini, seperti *glass*, *cutleries*, dan *snack plate*, dikarenakan

pada saat operasional peralatan tidak hanya dipakai untuk melayani *inclusions*, akan tetapi juga melayani tamu lain yang biasanya ingin minum dan bersantai di bar, sehingga perlu adanya penambahan peralatan.

3. Penambahan atap (*Sun Louvre*) Cliff Bar harus menjadi prioritas dalam menjaga operasional tetap berjalan lancar, dikarenakan tamu yang datang setiap hari ke Cliff Bar cukup padat. Hal ini bertujuan agar tamu yang sedang bersantai di bar tetap nyaman dan *daily revenue* Cliff Bar tetap stabil.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aji Prakoso. (2021). *Food and Beverage Service Praktis*. Madzamedia.
- Ardiansah Saputra. (2024). *Pelatihan Mixology Kepada Siswa SMK Al-Azhar Batam*.
<https://jurnal.btp.ac.id/index.php/jurnalkekerwisata/article/view/266/190>
- Clara Geovani. (2025, January 10). *Peran dan Tugas Administrator Food dan Beverage Service pada Oakwood Hotel dan Residence*.
<https://doi.org/10.30651/jms.v10i1.25216>
- D. Asmara. (2024). *PENGARUH KINERJA KARYAWAN TERHADAP KUALITAS PELAYANAN BAR DI HOTEL ZZ*.
<https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/13/6>
- Della Maghfira. (2023). *PENGANTAR BISNIS PARIWISATA: Perhotelan, Food and Beverage Service, dan Pengembangan Destinasi Wisata*.
- Desika Murdita Wulansari. (2019). *Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department Dalam Pencapaian Excelent Service*.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/6681/3662>
- Ekawatiningsih Rinawati. (2019). *MANAJEMEN PELAYANAN MAKANAN DAN MINUMAN*.
https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Pelayanan_Makanan_dan_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1&dq=inauthor:+Wika+Rinawati+Prihatuti+Ekawatiningsih&pg=PR15&printsec=frontcover
- Fitrisna Uliveraty Simmora. (2024). *PINJAUAN PELAYANAN PRAMUSAJI DI RESTORAN NANGGROEFOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENTPADA SAKA HOTEL MEDAN*.
<https://www.jurnal.yappsu.org/index.php/skylandsea/article/view/169/174>
- I Ketut Suardana. (2020). *Peranan Pramusaji Dalam Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di Abhayagiri Restaurant Yogyakarta*.
- Madani. (2023). *Strategi Pelayanan Pramusaji dan Kepuasan Tamu*.
<https://doi.org/10.22334/paris.v2i10.586>
- Mega Pertiwi, & Shinta Asmara. (2020). *Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel*. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 15(2), 1907–2457.

- Noviastuti. (2020, January 1). *PERAN RESERVASI DALAM MENINGKATKAN PELAYANAN TERHADAP TAMU DIHOTEL NOVOTEL LAMPUNG*.
<https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/view/17/17>
- Pertiwi. (2020). *Kualitas Pelayanan Pramusaji Terhadap Kepuasan Tamu di Restoran Cashmere Aston Solo Hotel*.
<https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/165>
- Prasojo Herdy Sutanto. (2020, November 17). *PERANCANGAN RESERVASI PARIWISATA DAN KAMAR HOTEL BERBASIS WEB*.
- Rahayu. (2022). *PENGARUH KEDISIPLINAN DAN LINGKUNGAN KERJA TERHADAP KINERJA KARYAWAN FOOD & BEVERAGE SERVICE DI HOTEL SINTESA PENINSULA MANADO*.
<https://stpmanado.ac.id/jurhos/index.php/jh/article/view/33/20>
- Ratih Tunjungsari. (2021). *Penerapan kualitas pelayanan pramusaji pada pesisi restoran di the alantara sanur*. <https://doi.org/10.22334/jihm.v1i2.186>
- Suci Novita. (2022). *Pengelolaan Bar*.
<https://www.scribd.com/document/601307227/Makalah-Pengelolaan-Bar?>
- Tangian. (2020). *FOODSERVICE I PELAYANAN DI RESTORAN*.
<https://repository.polimdo.ac.id/2850/1/Modul%20Food%20Service%201%20Pelayanan%20di%20Restoran.pdf>
- Yudi Arimba Wani. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi)*.