

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL JERUK BALI
OLEH BARTENDER DI PURI BAR
PADA JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Arya Mas Dwi Panca

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL JERUK BALI
OLEH BARTENDER DI PURI BAR
PADA JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Arya Mas Dwi Panca
NIM 2215823189**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL JERUK BALI OLEH BARTENDER DI PURI BAR PADA JIMBARAN PURI A BELMOND HOTEL BALI

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 Gede Arya Mas Dwi Panca
NIM 2215823189**

**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 Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar Pada Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali 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 memberikan kesempatan kepada penulis untuk menimba ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjalani 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 kepada penulis untuk menempuh

pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Tyas Raharjeng Pamularsih, S.Ant., M.Sc selaku pembimbing I yang meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan bimbingan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par, selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ibu Aprilia Sari, selaku Human Resource Manager Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, selaku yang telah memberikan bimbingan dan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir.
8. Seluruh Staff Jimbaran Puri A Belmond Hotel yang memberikan bimbingan dan masukan dalam penyusunan Tugas Akhir.
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. Bapak I Wayan Mariana dan Ibu Ni Wayan Sumartini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari 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.

Badung, Agustus 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN SAMPUL BELAKANG	ii
HALAMAN PERSYRATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
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 Departement.....	11
C. Bar	13
D. Bartender	17
E. Metode Pembuatan Minuman	19
F. Peralatan pembuatan minuman	23
E. Bahan Pembuatan Cocktail	26
F. Liquid dan Liqueur	28

G. Pembuatan	30
H. Cocktail	30
I. Jeruk Bali	32
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	33
A. Lokasi dan Sejarah Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	33
1. Lokasi.....	33
2. Sejarah.....	34
B. Bidang Usaha dan Fasilitas dan Fasilitas Hotel.....	35
1. Bidang Usaha	35
2. Bidang Usaha Lainnya	39
C. Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel	44
BAB IV PEMBAHASAN.....	48
A. Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender Di Puri Bar pada Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.....	48
B. Kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.....	60
BAB V PENUTUP	63
DAFTAR PUSTAKA.....	66

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Restoran dan Bar	37
Tabel 3. 2 Tipe Kamar	41
Tabel 3. 3 Resep Cocktail Jeruk Bali	53



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Jimbaran Puri A Belmond Hotel	33
Gambar 3. 2 One Bedroom Deluxe Pool Villa.....	36
Gambar 3. 3 Superior Garden View Cottage	36
Gambar 3. 4 Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel	37
Gambar 3. 5 Tunjung Restaurant	38
Gambar 3. 6 Nelayan Restoran	39
Gambar 3. 7 Swimming Pool Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	42
Gambar 3. 8 The Beach Spa Jimbaran Puri A Belmond Hotel	42
Gambar 3. 9 Kelas Yoga dan Tai chi Jimbaran Puri A Belmond Hotel.....	43
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.....	45
Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Bartender	45
Gambar 4. 1 jigger.....	51
Gambar 4. 2 Elder Flower Glass	52
Gambar 4. 3 long Bar Spoon.....	52
Gambar 4. 4 East Indies Pink Gin.....	54
Gambar 4. 5 White Wine Chanrdonay	55
Gambar 4. 6 Elder Flower Syrup	55
Gambar 4. 7 Lime Juice	56
Gambar 4. 8 Cocktail Jeruk Bali	56
Gambar 4. 9 .Cocktail Jeruk Bali.....	59

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali merupakan hotel yang terletak di Pantai Jimbaran tepatnya beralamat di Jalan Uluwatu, Yoga Perkanthi Lane, Jimbaran, Kuta Selatan, Badung, Bali. Jimbaran Puri A Belmond Hotel ini memiliki pondok (*cottage*) dan *villa* bergaya *Balinese style* yang memiliki 64 kamar, dan *private pool* dengan pemandangan pinggir Pantai. Hotel ini memiliki beberapa department di antaranya yaitu Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Department, Engineering Department, *Sales Marketing Departement* dan *Human Resource Departement*. Jimbaran Puri A Belmond Hotel memiliki dua *restaurant* yaitu Tunjung *restaurant*, yang di buka untuk *breakfast*, dan yang kedua yaitu Nelayan *restaurant*, yang menyediakan *lunch* dan *dinner*.

Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali memiliki salah satu bar yang berada di Nelayan *Restaurant* dengan jam operasional yang beroperasi setiap hari, yaitu Puri Bar yang menjual berbagai olahan minuman dari yang beralkohol hingga non-alkohol. Di Puri bar memiliki dua jenis *cocktail* yang dijual, yaitu *signature cocktail* dan *international cocktail*, sudah sangat umum dikenal seperti, negroni, margarita, classic daiquiri, pinacolada, mojito, dan classic martini yang termasuk *international cocktail*. Puri Bar memiliki *signature cocktail* yang dibuat khusus di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, yaitu Jeruk Bali. Jeruk Bali merupakan salah satu *signature cocktail* yang dijual

di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali. *Cocktail* ini diracik menggunakan lokal *spirit* yang tidak ditemukan di hotel lain. Ini dikarenakan *spirit* ini memiliki spesifikasi rasa yang sesuai dengan *spirit* yang ada di *cocktail* Jeruk Bali yang disebut dengan *east indies bali pomelo pink gin*.

Jeruk bali merupakan *refreshing drink* yang sangat banyak peminatnya. *Cocktail* ini dijual 15 sampai 20 gelas perhari, harga yang sama untuk semua menu *signature cocktail* yang ada di Puri bar yakni sebesar Rp.180.000,00. *Cocktail* ini memiliki ciri khas *special* dengan menggunakan *local spirit* seperti *East Indies Pomelo Pink Gin*, dan produk lokal *hatten wine* yaitu *white wine chardonay*. Hal ini menjadikan *signature cocktail* ini memiliki rasa yang sangat unik dengan *after taste* sedikit pahit karena rasa dari *gin* yang menyerupai rasa dari buah jeruk bali tersebut, dan memiliki warna yang sesuai dengan warna jeruk bali yakni sedikit *cream* dan *pink*.

Warna *Cream* tersebut berasal dari gabungan antara warna dari *lime juice*, *white wine chardonay*, dan juga *elder flower syrup*. Kemudian warna sedikit *pink*, berasal warna dari *spirit* yang digunakan yaitu *east indies pomelo pink gin*. *Cocktail* ini memiliki rasa awal yang manis dan asam, dengan *after taste* sedikit pahit namun menyegarkan dan ringan saat diminum. *Cocktail* Jeruk Bali sangat cocok untuk diminum saat menikmati *sunset*. hal itulah yang menjadikan alasan *cocktail* Jeruk bali banyak peminatnya.

Adapun Tugas Akhir yang membahas tentang Pembuatan *Signature Cocktail* yang disusun oleh Muhamad Akli (2024) dengan judul “Pembuatan *Signature Cocktail* dengan Home Made Syrup oleh Bartender Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali”, terdapat perbedaan dalam proses pembuatan yaitu dari bahan *menggunakan*

home made syrup, sedangkan *cocktail* Jeruk Bali tidak terdapat *home made syrup*. Dan yang paling membedakan yakni cara pembuatan *cocktail* Jeruk Bali menggunakan metode *stirring* dan yang disusun oleh Muhamad Akli metode pembuatan minumannya yakni *shaking*. Adapun persamaan dalam proses pembuatan yaitu menggunakan *base spirit* yang sama dari local spirit dari Gin dan wine dari two island yang terdapat di Puri Bar, Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, selain itu memiliki persamaan menggunakan gelas yakni gelas g & t bisa disebut dengan *Gin & Tonic Glass*.

Adapun Tugas Akhir yang membahas tentang pembuatan signature cocktail yang di susun oleh I Gusti Komang Aditya Oktavian Buana (2024) dengan judul “Pembuatan Signature Asian Fushion Cocktail Oleh Bartender Di The Butcher Steak House” terdapat perbedaan dalam proses pembuatan yaitu dari bahan yang menggunakan *fresh fruit* dan untuk *cocktail* Jeruk Bali menggunakan syrup dan *local spirit* yakni east indies pomelo pink gin dan white wine chardonay dari two island. Adapun persamaan yaitu merupakan *cocktail refreshing drink*, dan menggunakan metode *stirring* untuk membuat *cocktail* tersebut.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat Pembuatan Cocktail Jeruk Bali oleh Bartender di Puri bar pada Jimbaran Puri A Belmond Hotel sebagai judul Tugas Akhir. Adapun alasan penulis mengambil judul ini dikarenakan pembuatan Jeruk Bali menggunakan lokal *spirit* merupakan minuman yang diminati oleh tamu karena memiliki rasa racikan dari Bartender Puri Bar dan unik sehingga sangat cocok dinikmati oleh para pengunjung yang datang ke Puri Bar di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Proses Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel?
2. Apa sajakah kendala yang di hadapi dalam Pembuatan Coctail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali dan solusinya.

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir Ini adalah :

- a. Menjelaskan Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali.
- b. Menjelaskan kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel dan solusinya

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini di antara lain :

- a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan dan memperoleh Ijazah Diploma III pada Program Studi Perhotelan, Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Menjadi Bukti kemampuan mahasiswa dalam bidang *Food and Beverage service (bar)*.
- 3) Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa terhadap judul Tugas Akhir yang dipilih.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan Tugas Akhir
- 2) Menjadi referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajar tentang pembuatan Cocktail Jeruk Bali oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel.
- 3) Meningkatkan citra Politeknik Negeri Bali dalam bidang penelitian dan menghasilkan lulusan yang berkualitas.

c. Perusahaan (Jimbaran Puri A Belmond Hotel)

- 1) Sebagai bahan referensi bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Cocktail Jeruk Bali oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel.

- 2) Sebagai pemenuhan tenaga kerja, karena terjalinnya hubungan yang baik antara ke dua belah pihak antara perusahaan dengan Politeknik Negeri Bali.
- 3) Diharapkan dapat memberi manfaat maupun informasi tambahan yang bersifat positif kepada pihak hotel khususnya di departemen Beverage & Food Product di Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali

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 yang digunakan adalah metode observasi. dengan cara mengamati senior mempraktekan cara membuat cocktail jeruk bali dari persiapan *bar tools* yaitu *long bar spoon*, *jigger*, *G & T glass*. Dan persiapan bahan yaitu *gin* dan *wine*, *tonic water*, beserta *lime juice* dan *elder flower syrup*. Data lainnya yaitu mengenai metode pembuatan cocktail jeruk bali dan mencicipi rasanya agar bisa mengetahui rasa dari *cocktail* jeruk bali tersebut. Selain dari rasa yang perlu diketahui ada juga tahap persiapan dan teknik pembuatan yaitu *preparing*.

b. Wawancara

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode wawancara. Dengan memberikan pertanyaan kepada Bapak I Putu Dodik Utama sebagai *Head*

bartender dan I Ketut Juliantara sebagai Senior *bartender* yang ada di Puri Bar, Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali. Adapun saat wawancara penulis menanyakan takaran yang sempurna untuk pembuatan cocktail Jeruk Bali, menanyakan *ingredient* apa saja yang digunakan untuk membuat *cocktail* Jeruk Bali, dan mencatat *point* penting yang mereka berikan.

c. Studi Pustaka

Mempelajari pembuatan minuman dari bahan lokal spirit dan *knowledge* tentang *bartending* yang bisa dipelajari pada jurnal, selain itu bisa dipelajari di buku terkait Bartending & Mixology yang mengupas tuntas segala pengetahuan seputar Bar, minuman beralkohol maupun non-alkohol, hingga aturan-aturan dasar pencampuran minuman dan penyajiannya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode dan teknik penyajian hasil analisis data yang di gunakan pada penulisan tugas akhir ini adalah dengan metode deskriptif kualitatif yaitu menjelaskan dan mendetail mengenai tahapan pembuatan cocktail Jeruk Bali oleh bartender di Puri Bar pada Jimbaran Puri A Belmond Hotel. Mulai dari tahap persiapan alat, bahan di dalam *cocktail* tersebut, setelah itu proses pembuatan yang menggunakan metode puring dan stirring dan mengikuti takaran yang sesuai dengan *receipe* yang akurat sesuai dengan *standard receipe* dan tahap akhir yakni menyajikan dan melengkapi *cocktail* tersebut dengan garnish yang sesuai dengan *cocktail* Jeruk Bali tersebut.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Kesimpulan dari pembuatan *Cocktail* Jeruk Bali dari tahap awal hingga tahap akhir perlu persiapan yang sangat penting sebagai seorang bartender dari persiapan diri yang sangat diwajibkan dan diutamakan sebelum memulai pekerjaan, persiapan alat-alat dan bahan untuk membuat *cocktail* Jeruk Bali, dan proses pembuatan yang harus sesuai dengan recipe untuk memberikan kualitas dan rasa yang pas untuk di hidangkan kepada tamu.

Dalam setiap pelaksanaan kegiatan dapat dikatakan bahwa kegiatan tersebut tidak selalu berjalan sesuai harapan. Adapun kendala yang kadang dihadapi dalam Pembuatan Cocktail Jeruk Bali Oleh Bartender di Puri Bar pada Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali yang dapat menghambat kelancaran operasional sebagai berikut.

- a. Keterlambatan dalam membuat *Cocktail* Jeruk Bali akan terjadi jika ada banyak tamu memesan minuman ini secara bersamaan. Keterlambatan ini sering terjadi karena kekurangan gelas yang digunakan untuk menyuguhkan cocktail jeruk bali sehingga bisa menghambat proses pelayanan.
- b. Minuman tumpah pada saat pengantaran minuman ke tamu karena angin kencang mengingat posisi bar berada di dekat pantai. Hal ini akan menimbulkan kerugian dan harus membuat ulang minuman, yang akan mempengaruhi kualitas pelayanan.
- c. Kendala bahasa saat menjelaskan daftar menu minuman ke tamu yang tidak bisa Bahasa Inggris, sehingga memperlambat proses pelayanan. Hal ini terjadi karena

Bahasa Inggris bukanlah bahasa utama yang mereka gunakan dan ini sering terjadi ketika melayani tamu yang berasal dari Cina dan juga negara lainnya.

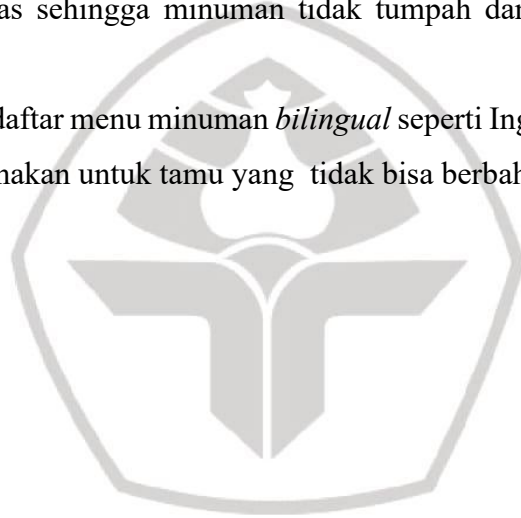
Cara untuk mengatasi kendala

- a. Untuk mengatasi masalah karena kekurangan gelas pada saat proses pembuatan minuman diperlukan kerjasama antara *staff bar* dan *waiter* atau *waitress* agar segera mengambil gelas yang sudah terpakai atau kotor untuk segera dibawa ke *bar counter* untuk di cuci dan di *polish* hingga bersih agar bisa digunakan untuk pesanan selanjutnya.
- b. Untuk mengatasi masalah minuman tumpah pada saat angin kencang adalah dengan cara membuat ulang minuman yang telah dipesan tamu namun menyebabkan pelayanan menjadi lambat. Selain itu bisa juga dengan cara memegang dengan kedua tangan, dari tangan kiri memegang tray dan tangan kanan memegang gelas pada minuman agar meminimalisir terjadinya minuman tumpah.
- c. Untuk mengatasi tamu yang tidak bisa menggunakan bahasa Inggris adalah dengan cara meminta bantuan kepada senior yang bisa berbahasa sesuai dengan bahasa tamu. Tapi sangat jarang ada senior yang bisa berbahasa sesuai Bahasa dari tamu tersebut, bisa juga menggunakan *handphone* untuk menerjemahkan di *google translate*.

B. Saran

Dari hasil pengamatan yang dilakukan selama Pembuatan Cocktails menggunakan Homemade syrup oleh *Bartender* di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali, ada beberapa saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya menambahkan peralatan seperti gelas untuk mengantisipasi pada saat *high season*.
2. Sebaiknya para staff mematuhi aturan yang diberikan ketika mengantar minuman pada saat angin kencang, yaitu dengan cara memegang bagian bawah gelas sehingga minuman tidak tumpah dan dapat memperlambat pelayanan.
3. Membuat daftar menu minuman *bilingual* seperti Inggris – China, sehingga dapat digunakan untuk tamu yang tidak bisa berbahasa Inggris.



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia Firmansyah, & Yana Destira. (2023). Usaha Food and Beverage Product Dalam Meningkatkan Penggunaan Bahan Baku Secara Efisien : Studi Kasus Pada Hotel Prima In Yogyakarta. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(5), 410–426. <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i5.1750>
- Dewa Ayu Diah Sri Widari¹, & Luh KOMPIANG Sari. (2023). KREATIVITAS BARTENDER SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENJUALAN MINUMAN DI INTERCONTINENTAL BALI RESORT. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 3(2), 58–67. <https://doi.org/10.51713/jotis.v3i2.118>
- Dewandono, W. A., & Brawijaya, U. (2020). *Leksikologi dan leksikografi dalam pembuatan dan pemakaian kamus*. 7(1), 16–26.
- Kevin, N. H. (2020). *Pembuatan Ginger Ale Dengan Jahe Sunti Menggunakan Soda Syphon*. http://repository.poltekpar-nhi.ac.id/1193/5/TA_201722062_COVER.pdf
- Krestanto, H. (2021). Strategi dan Usaha Reservasi untuk Meningkatkan Tingkat Hunian di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Media Wisata*, 17(1). <https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.151>
- Lestariningsih, T., Widodo, Y. A. P., & Chrismartin, P. Y. (2024). Eksplorasi Model Pengalaman Konsumen di Bar Kota Surabaya. *Jurnal EMA*, 9(2), 140. <https://doi.org/10.51213/ema.v9i2.470>
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 3(1), 31–37. <https://jurnal.akpada.ac.id/index.php/jurnalnusantara/article/view/32>
- Putra, A. A. G. B. S., Sinaga, F., & Amir, F. L. (2024). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur Bar. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(8), 1240–1252. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i8.841>
- Rais, S. (2018). *Peranan Bartender Dalam Penanganan Pemesanan Minuman di D ' Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam The Role of Bartenders in Handling Beverage Orders at D ' Nest Bar & Grill at Crown Vista Hotel Batam*.
- Rais, S., Batam, P. P., & Padang, U. N. (2019). *PENGARUH KUALITAS PELAYANAN BARTENDER TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN DI D ' NEST BAR &*. 3(1), 44–58.
- 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>
- Sangari, F., Lumare, M. A., Tuwaidan, A. E., & Sambeka, V. L. (2025). ANALISIS KINERJA STEWARD DALAM PROSES MAINTANANCE EQUIPMENT PADA FOOD AND BEVERAGE SERVICE YUAN GARDEN HOTEL JAKARTA. *JURNAL HOSPITALITI DAN PARIWISATA*, 8(1). <https://doi.org/10.35729/jhp.v8i1.151>
- Udayana, K. D. I., & Widiastini, N. M. A. (2020). Upaya Meningkatkan Kebersihan Area Bar di Food And Beverage Service Department Holiday Inn Resort Baruna Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i2.29080>
- Wahyuni, I. A. P. P. S. W., & Parma, I. P. G. (2020). Penerapan SOP Bagi Mahasiswa PKL Pada Departemen Food And Beverage Service The Oberoi Beach Resort, Bali. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(1), 20. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v3i1.28997>



POLITEKNIK NEGERI BALI