

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK KOMANEKA OLEH WAITER/WAITRESS PADA
MADU MANIS POOL BAR DI KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Made Agung Darma Widia Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

POLITEKNIK NEGERI BALI

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK KOMANEKA OLEH WAITER/WAITRESS PADA
MADU MANIS POOL BAR DI KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Made Agung Darma Widia Putra
NIM 2215823316**

POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK KOMANEKA OLEH WAITER/WAITRESS PADA MADU MANIS POOL BAR DI KOMANEKA AT RASA SAYANG

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 Made Agung Darma Widia Putra
NIM.2215823316**

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 Minuman Arak Komaneka Oleh *Waiter/Waitress* Di Madu Manis *Pool Bar* Komaneka At Rasa Sayang dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan judul Pembuatan Minuman Arak Komaneka Oleh *Waiter/Waitress* Di Madu Manis *Pool Bar* Pada Komaneka At Rasa Sayang 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. 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 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 PKL yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama menyelesaikan tugas akhir
6. Solihin S.ST.Par.,M.Par.selaku dosen pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam Tugas Akhir ini.
7. Raden Roro Rieta Anggraheni,S.Pd.,M.H selaku dosen pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam Tugas Akhir ini.
8. Ni Wayan Reni, selaku Training Manager Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh Staf *Komaneka at Rasa Sayang* yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Tugas Akhir ini.
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 Wayan Widia dan Ibu Desak Made Murti kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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 semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 24 Agustus 2025

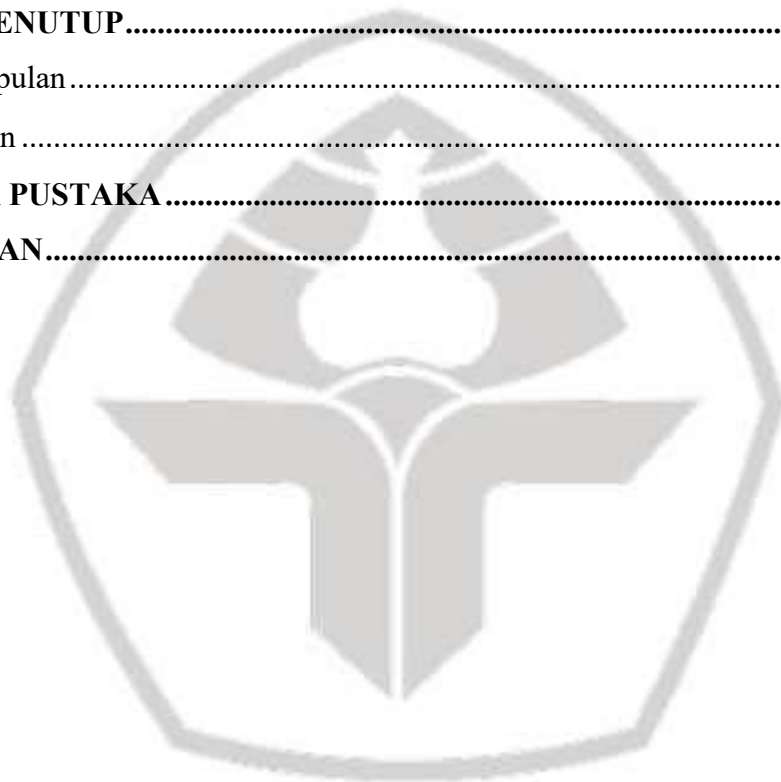
Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN 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.....	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penulisan	4
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Hotel	7
B. Food and Beverage Department	9
C. Restaurant	9
D. Bar.....	10
E. Cocktail/Mocktail	11
F. Waiter & Waitress	11
G. Pembuatan.....	12
H. Arak Komaneka	13
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	14
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	14
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel.....	18

C. Struktur Organisasi	
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Pembuatan Arak Komaneka Oleh Waiter/Waitress di Madu Manis Pool Bar 27	
B. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Arak Komaneka Oleh <i>Waiter/waitress</i> Di Madu Manis <i>Pool Bar</i> Komaneka at Rasa Sayang dan Cara Pemecahannya	40
BAB V PENUTUP	42
A. Simpulan	42
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	19
Tabel 3. 2 Restaurant dan Bar	20
Tabel 3. 3 Venue	20



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka at Rasa Sayang.....	14
Gambar 4. 1 Waiter Madu Manis Pool Bar.....	28
Gambar 4. 2 Cutting Board	28
Gambar 4. 3 Knife.....	29
Gambar 4. 4 Shaker.....	29
Gambar 4. 5 Jigger	30
Gambar 4. 6 Ice Scoop	30
Gambar 4. 7 Martini Glass	31
Gambar 4. 8 Arak	33
Gambar 4. 9 Coconut Liqueur.....	33
Gambar 4. 10 Banana Liqueur	34
Gambar 4. 11 Pineappel	34
Gambar 4. 12 Waiter menuangkan arak.....	35
Gambar 4. 13 Waiter menuangkan banana liqueur.....	36
Gambar 4. 14 Waiter Menuangkan coconut liqueur	36
Gambar 4. 15 Waiter menuangkan pineapple juice	37
Gambar 4. 16 Waiter mencampur semua bahan	37
Gambar 4. 17 Waiter menambahkan garnish	38
Gambar 4. 18 Arak Komaneka.....	38
Gambar 4. 19 Arak Komaneka Madu Manis Pool Bar	39

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Drink Menu Madu Manis Pool Bar	47
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Komaneka merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk resort. Komaneka mempunyai lima resort yang terdiri dari: Komaneka Bisma, Komaneka Tanggayuda, Komaneka At Monkey Forest, Komaneka At Rasa Sayang dan Komaneka Keramas. Nama Komaneka itu sendiri dipilih untuk menandai keberadaan dua generasi dalam satu keluarga yang mendedikasikan hidupnya untuk memamerkan dan memelihara salah satu koleksi seni rupa Bali dan Indonesia yang terbaik di dunia. Komaneka at Rasa Sayang memiliki 3 tipe room yaitu *Deluxe Room* dengan jumlah kamar 69, *Rooftop Garden Villa Single Bedroom* dengan jumlah *Villa* 6 dan *Rooftop Garden villa Double Bedroom* dengan jumlah *villa* 1, di komaneka juga mempunyai 3 *restaurant* yaitu Madu Manis *Restaurant*, Madu Manis *Restaurant* 2 dan Mdu Manis Pool Bar, jam buka di masing-masing *restaurant* mulai dari pukul 07.00-23.00 wita. Komaneka At Rasa Sayang memiliki beberapa departemen yang saling berhubungan satu dengan lainnya seperti: Front Office, Housekeeping, Sales and Marketing, Accounting, Engineering, Human Resources, Security, Food and Beverage Product Departement, food and beverage service Departement.

Food and Beverage Departement merupakan salah satu *department* yang memegang peran penting di Komaneka at Rasa Sayang Ubud dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang *stay*, *Food and Beverage Service* juga mempunyai pelayanan *afternoontea* dan *special dinner* yang

diadakan setiap hari Selasa dan Jumat. Di setiap *afternoontea* tamu yang hadir biasanya menikmati hidanganannya di depan pool bar. Madu Manis Pool Bar merupakan restaurant yang berdampingan dengan pool, Madu manis pool bar tidak untuk memesan minuman saja tetapi para tamu juga dapat memesan makanan sambil melihat *view pool* dan para tamu bisa memesan minuman di pool bar, biasanya minuman yang paling banyak diminati oleh tamu adalah arak komaneka.

Arak Komaneka merupakan salah satu *Balinese cocktail*, yang ada di Komaneka at Rasa Sayang yang di tampilkan pada daftar menu di Madu Manis Pool Bar. Arak Komaneka ini dibuat langsung oleh *waiter/waitress* di Madu Manis Pool Bar, karena di komaneka at rasa sayang tidak mempunyai bartender maka dari itu yang membuat minuman di komaneka at rasa sayang adalah *waiter/waitress* , Arak Komaneka ini memiliki keunikan yang berwarna kuning keemasan yang dicampur dari berbagai bahan yang memunculkan sensasi menyergarkan karena dalam pembuatan *cocktail* ini menggunakan bahan-bahan seperti arak, *banana liqueur*, *coconut lequeur*, *pineapple juice*, dan *ice cube* yang dihidangkan dengan *glass martini*, sehingga membuat customer tertarik. Pengunjung biasanya memesan arak komaneka ini dengan sistem *a'la carte*, Arak Komaneka ini mempunyai harga yang terjangkau dengan harga 45.000. Jumlah pengunjung yang memesan arak komaneka ini mencapai 8 gelas perhari, minuman ini mempunyai rasa yang spesial dari minuman yang ada di komaneka pool bar, selain itu arak komaneka mempunyai 3 rasa yang tercampur menjadi satu yaitu manis yang sumbernya dari *banana liqueur*, dan asamnya dari *pineapple juice* kemudian pahitnya dari arak. Selain Arak komaneka ada juga menu minuman yang ada di Madu Manis Pool Bar yaitu: *Pina*

Colada, Singapore sling, Margarita, Martini. Arak komaneka yang di padukan dengan kerupuk melinjo dan *deeping soya sauce mix chili* yang sering disebut dengan *chili* padi yang dapat menetralkan rasa alcohol pada arak komaneka bagi yang tidak terbiasa mengkonsumsi alcohol karna pada kerupuk melinjo dan cilipadi memiliki rasa gurih dan chili padi memiliki rasa manis dan pedas.

Sebagai pembanding penulisan tugas akhir ini mengaitkannya dengan judul tugas akhir yang disusun dengan judul “Pembuatan Signature Cocktail Arak Caipirinha oleh Bartender Di Kepitu Restaurant The Kayon Valley Resort.” dan tugas akhir dengan judul “Pembuatan *Strowmango Punch* Oleh Bartender Di Bar And Restaurant Sanctoo Suites & Villas.” Serta tugas akhir dengan judul “Prosedur Pembuatan Margarita Oleh Bartender Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort and Spa”.

Berdasarkan referensi perbandingan judul arak caipirinha dengan judul penulis yang menjadi perbedaannya adalah jumlah alcohol yang di pakai penulis cenderung lebih banyak dan rasanya pun lebih kuat dari arak caipirinha dan perbandingan dengan strowmango punch dengan judul penulis adalah sama-sama menggunakan alcohol perbedaannya bahannya yang berbeda tidak menggunakan campuran buah punch, dan perbandingan margarita dengan judul penulis adalah sama-sama menggunakan alcohol perbedaannya ada pada jenis gelas yang di pakai dan bahan-bahan pembuatannya yang berbeda jadi dari judul referensi dan perbandingan yang ada sipenulis tertarik untuk mengangkat tema cocktail dan penulis mengangkat judul “Pembuatan Arak Komaneka Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang.”

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana dalam Pembuatan Minuman Arak Komaneka Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang?
2. Apa saja hambatan-hambatan yang di hadapi dalam Pembuatan Minuman Arak Komaneka Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang dan Bagai mana cara mengatasinya?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul pembuatan minuman Arak Komaneka oleh bartender di madu manis pool bar pada Komaneka At Rasa Sayang adalah sebagai berikut.

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Mendeskripsikan hambatan-hambatan yang di hadapi dalam Pembuatan Minuman Arak Komaneka Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang dan cara pemecahannya
- b. Menjelaskan proses Pembuatan Minuman Arak Komaneka Oleh Waiter/Waitress Di Madu Manis Pool Bar Komaneka At Rasa Sayang

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

a. Bagi Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang di dapat di kampus membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia industry dan dapat menambah kemampuan dalam bidang Food and Beverage Service.
- 2) Mengetahui secara detail tentang pembuatan arak komaneka oleh waiter/waitress di madu manis pool bar Komaneka at Rasa Sayang.

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir untuk khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber refrensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 2) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai refrensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan arak komaneka.

c. Bagi Perusahaan Komaneka at Rasa Sayang

- 1) Sebagai bahan masukan dan pemberi saran untuk Komaneka at Rasa Sayang dalam meningkatkan kualitas menangani permasalahan dan kendala dalam pengolahan arak komaneka.

D. Metode Penulisan

Ada beberapa Metode penulisan yang dipakai adalah sebagai berikut:

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan minuman arak komaneka oleh waiter/waitress di madu manis pool bar Komaneka at Rasa Sayang.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan waiter/waitress pada madu manis pool bar di Komaneka at Rasa Sayang tentang pembuatan arak komaneka.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca resep yang berkaitan dengan proses pembuatan arak komaneka.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penyusunan proposal ini, penulis menggunakan metode dan teknik dekskriptif kualitatif. Penyajian hasil analisis dengan cara yang formal dan informal. Metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan bahasa yang resmi. Informal merupakan penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan tabel dan hasil analisis data.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *cocktail* Arak Komaneka oleh *waiter/waitress* di Madu Manis *Pool Bar* Komaneka at Rasa Sayang, penulis dapat simpulkan bahwa dalam pembuatan arak komaneka ada beberapa tahap, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Dalam Tahap persiapan *waiter* harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Arak Komaneka dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

2. Tahap pembuatan

Dalam tahap ini memasukkan semua bahan kedalam *shaker*, kemudian ditambahkan beberapa potongan *ice cube* dan setelah itu di *shaking*. Setelah semua tercampur rata, maka tuangkan (*pouring*) minuman tersebut ke dalam *martini glass* serta di berikan garnishnya yaitu *pineapple slice*.

3. Tahap akhir

Pada tahap akhir minuman Arak Komaneka dengan *garnish* dari potongan buah nanas siap di sajikan dan di tambahkan *coaster*.

- a. Kendala yang dihadapi oleh *waiter* saat pembuatan Arak Komaneka dan cara pemecahnya yaitu:

- 1) Kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan seperti buah nanas untuk membuat *garnish* pada minuman dan terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Maka cara menangani jika tamu sudah memesan dan bahan tidak mencukupi untuk membuat minuman yaitu meminta izin ketamu untuk menggantikan bahan dengan yang lain. Hambatan ini dapat diatasi dengan cara seorang *waiter* harus melakukan pengecekan barang secara berkala setiap harinya dan dari perusahaan juga seharusnya menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan operasional. Selain itu pihak *purchasing* seharusnya selalu memantau pengiriman barang dan menghubungi pihak *supplier* agar tidak terjadi keterlambatan dalam pengiriman barang.
- 2) peralatan yang memadai seperti shaker, jigger, dan garnish yang rusak atau tidak layak untuk digunakan. Cara mengatasinya yaitu dengan selalu memastikan keadaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan minuman dengan menyimpannya di tempat yang sesuai dan bersih. Jika alat alat *jigger* rusak, untuk sementara *waiter* dapat menggunakan alat lain berupa gelas ukur, gelas shot atau menggunakan sendok yang dapat mengukur cairan.
- 3) Keterbatasan sumber daya manusia di bagian *bar*, dimana di madu manis *pool bar* hanya memiliki 5 staf saja. Dimana hal ini tentu menjadi penghambat seandainya *bartender* memiliki kesibukan dihari yang sama

sehingga menyebabkan kekurangan team di bar. Hambatan ini dapat diatasi dengan menambah tenaga (sumber daya manusia) di bagian bar agar nantinya tidak mengganggu kegiatan yang lain

4) **Saran**

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Madu Manis Pool Bar Komaneka at Rasa Sayang, penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan koordinasi dengan staf purchasing dalam pemesanan bahan minuman dan melakukan inventory secara rutin, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta berkoordinasi dengan atasan untuk menambah tempat atau ruang penyimpanan sehingga bisa menyimpan jumlah bahan minuman yang lebih banyak.
2. Menjaga kebersihan, dan kerapian area bar termasuk seluruh alat dan bahan minuman, selalu memastikan keadaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan minuman di simpan tempat yang sesuai dan bersih.
3. Sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik staf, dw, maupun trainee) agar *waiter/waitress* fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya *double* kerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwie, rahayu deny danar dan alvi furwanti, Prasetio, A. B., Andespa, R., Lhokseumawe, P. N., & Pengantar, K. (2020). Tugas Akhir Tugas Akhir. *Jurnal Ekonomi Volume 18, Nomor 1 Maret 201*, 2(1), 41–49.
- Dhian Anggraini, F., & Beru Utami, L. (2022). Upaya Meningkatkan Kinerja Waiter Atau Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Terhadap Dampak Penjualan Di Hotel Grand Keisha Yogyakarta. *Mabha Jurnal*, 3(1), 10–18. <https://doi.org/10.70018/mb.v3i1.36>
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018). *No Analisis struktur ko-dispersi indikator terkait kesehatan, pusat rasa kesehatan subjek, dan orang lanjut usia yang tinggal di rumah. title*3(2), 91–102.
- Ilham, F. (2023). *FnB Adalah: Pengertian, Fungsi, Pembagian Departemen, dan Peluang Bisnis*. Detik Bali.
- Putri, N. K. D. C. (2023). *Tugas Akhir Penanganan Breakfast in Room Dining Oleh Waitress Di 360 Restaurant*.
- Regina Amaris Ayuningtyas. (2019). Penerapan Prinsip 3R (Reduce, Reuse, Recycle) Dalam Pengelolaan Sampah Di Restoran Cepat Saji Kfc Yogyakarta Dalam Era Go-Food (Studi Kasus Restoran Cepat Saji Kfc Sudirman). *Jurnal Skripsi*.
- Suleman, D. (2019). Peran Pajak Restoran Terhadap Penerimaan Daerah Administrasi Jakarta Timur. *Moneter - Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 6(1), 7–12. <https://doi.org/10.31294/moneter.v6i1.4703>

Suradi. (2023). *Sistem Produksi*. TOHAR MEDIA.

Vivianisa. (2023). *Bartender: Definisi, Tugas, Jenis-Jenis, dan Skill yang Dibutuhkan*. Glints.

Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending Dan Mixiology*. Andi Offset.



POLITEKNIK NEGERI BALI