

Tugas Akhir

PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER DI KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

I KADEK YOGI PERMANA

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI**

BADUNG

2023

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER
DI KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Kadek Yogi Permana

NIM 2015823079

PROGRAM STUDI PERHOTELAN

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI BALI

BADUNG

2023

**PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER
DI KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI BALI**

Oleh

I Kadek Yogi Permana

NIM 2015823079

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri
Bali

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



I Gde Agus Jaya Sadguna, SST., Par.M.Par.
NIP. 198502102014041001

Pembimbing II



Dr. Gede Ginaya, M.Si
NIP. 198407202008122002

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata

Ketua,

Prof. Ni Made Ernawati, M.A.M., Ph.D.

NIP. 19631228190010206



::



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI BALIJURUSAN
PARIWISATA**

Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali – 80364 Telp. (0361) 701981
(hunting) Fax. 701128 Laman: www.pnb.ac.id
Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Yogi Permana

Nim : 2015823079

Program Studi : D3 Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“ PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER DI
KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI BALI”**

Benar bebas dari plagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Yogi Permana

NIM : 2015823079

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

:::

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER DI KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI BALI ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan PEMBUATAN TIRTA MAGNOLIA OLEH BARTENDER DI KORAL BAR THE APURVA KEMPINSKI BALI. Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Dosen Pembimbing II Penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Gde Agus Jaya Sadguna, SSt., Par. M. Par. selaku Pembimbing I penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Bapak Vincent Guironnet selaku General Manager di The Apurva Kempinski Bali yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak Horrison Tompodung selaku *Director of Training and Quality Management* di The Apurva Kempinski yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di The Apurva Kempinski, Bali untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Agus Perwira Utama selaku Restaurant Operasional Manager pada Koral Restaurant di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
9. Ibu Rizki Findini selaku Restaurant Manager pada Koral Restaurant di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

10. Ibu Ni Putu Widyastuti dan Ibu Komang Trisna Dewi selaku Supervisor pada Koral Restaurant di The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan bimbingan dan motivasi kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
11. Seluruh staf The Apurva Kempinski, Bali yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Komang Candra dan Made Nariati , selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	5
1. Tujuan Penulisan.....	5
2. Kegunaan Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
1. Metode dan Teknik Penghumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data.....	7
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Pengertian Hotel.....	8
B. Pengertian Restoran	12
C. Pengertian Bar.....	18
D. Pengertian Bartender serta Tugas dan Tanggung Jawab Bartender.....	20
1. Pengertian Bartender.....	20
2. Tugas dan Tanggung Jawab Bartender	21
E. Pengertian Minuman dan Jenis-Jenis Minuman	21
1. Pengertian Minuman	21

2. Jenis-Jenis Minuman.....	22
F. Macam-Macam Minuman Campuran	28
G. Pengertian Prosedur.....	32
H. Pengertian Presentasi.....	33
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	34
A. Nama dan Lokasi Perusahaan	34
B. Sejarah Perusahaan.....	34
C. Bidang Usaha dan Fasilitas	37
1. Bidang Usaha	37
2. Fasilitas	37
D. Struktur Organisasi dan Job Description.....	46
BAB IV PEMBAHASAN.....	51
A. Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali	51
1. Tahap Persiapan Diri.....	51
2. Tahap Persiapan Pengoperasian Bar	53
3. Tahap Pelaksanaan	55
4. Tahap Presentasi.....	61
5. Tahap Menutup Bar.....	62
B. Kendala-Kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali dan Bagaimana Cara Mengatasinya	62
1. Jumlah Old Fashioned Glass di Setiap Outlet Terbatas	62
2. Jumlah Dulang dan Kaca Penutup sebagai Presentasi	63
BAB V PENUTUP	65
A. Simpulan	65
B. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1: Logo <i>The Apurva Kempinski Bali</i>	34
Gambar 3.2: Struktur Organisasi Koral Restaurant	47
Gambar 4.1: <i>Grooming Standard</i>	52
Gambar 4.2: Bahan Bahan Minuman	58
Gambar 4.3: Meletakkan <i>Ice Cube</i>	58
Gambar 4.4: <i>Metode Stirring</i>	59
Gambar 4.5: Menuangkan <i>Soda Water</i>	59
Gambar 4.6: Menyalakan Dupa.....	60
Gambar 4.7: Penyajian Tirta Magnolia	60
Gambar 4.8: Presentasi Tirta Magnolia.....	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1: Tipe Kamar Hotel	37
Tabel 3.2: Tipe <i>Meeting Room</i>	44
Tabel 4.1: Bahan Pembuatan Tirta Magnolia	56

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan suatu negara yang majemuk, dikatakan seperti itu dalam hal budaya maupun adat istiadat, keanekaragaman ini merupakan potensi wisata yang sangat besar dan didukung pula dengan alam yang masih alami. Dengan memanfaatkan unsur-unsur kekayaan negara inilah Pemerintah Indonesian menjadikan industri pariwisata sebagai sumber devisa nonmigas yang mampu memengaruhi pertumbuhan perekonomian negara ini. Industri pariwisata adalah salah satu aset negara yang akan terus berkembang disertai dengan meningkatnya kebutuhan untuk berlibur ke suatu negara atau daerah. Seiring dengan perkembangan yang terjadi pada setiap daerah di Indonesia untuk mengembangkan atau mengelola sumber daya alamnya masing-masing. Pemerintah membuat kebijakan tentang otonomi daerah, dengan harapan setiap daerah mampu mengatur dan mengelola potensi daerahnya masing-masing dengan pengawasan dari pemerintah pusat.

Bali merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang paling banyak diminati oleh wisatawan, baik wisatawan nusantara maupun mancanegara. Perkembangan *industry* pariwisata di Bali tidak terlepas dengan keindahan alam dan keberagaman seni dan budaya yang dimiliki oleh Pulau Bali. Pemerintah berusaha untuk memenuhi berbagai sarana dan infrastruktur yang dibutuhkan oleh para wisatawan yang datang ke Bali. Salah satu wujud sarana dan prasarana pariwisata yang sudah

disediakan sebagai penunjang pariwisata di Bali, yaitu jasa akomodasi atau hotel, transportasi, restoran, dan bar. Salah satu sarana pariwisata yaitu hotel yang merupakan bangunan khusus yang disediakan bagi orang untuk menginap, memperoleh pelayanan atau fasilitas lainnya.

Hotel merupakan suatu jenis akomodasi yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. Kini banyak hotel baru yang dibangun di kawasan Bali untuk menunjang pelaksanaan kegiatan pariwisata. Hotel pada dasarnya hanya menyediakan fasilitas berupa tempat untuk tidur atau menginap bagi wisatawan yang datang. Pada saat ini pengertian hotel telah berubah seiring dengan perkembangan zaman yang ada. Kini hotel telah beralih fungsi tidak hanya menyediakan fasilitas untuk menginap bagi tamu yang juga memberikan fasilitas lain, seperti: makan dan minum, spa, gym, yoga, dan meeting. Dengan berdirinya banyak hotel membuat para wisatawan memiliki banyak pilihan untuk menginap di Bali dalam rangka menghabiskan masa liburannya.

The Apurva Kempinski Bali merupakan Hotel bintang 5 yang berada di daerah Sawangan, Nusa Dua yang berjarak kurang lebih 30 menit dari Bandara I Gusti Ngurah Rai dengan mobil. Hotel ini menyajikan pemandangan Samudra Hindia dan taman tropis yang menakjubkan, mengambil tema Jawa Bali untuk konsep bangunannya sehingga menjadikan hotel ini seperti kerajaan Majapahit yang megah pada zaman dahulu. The Apurva Kempinski Bali memiliki 475 kamar, suite, dan villa ikonik, dengan 60% akomodasi memiliki kolam berendam pribadi.

Para pekerja berkualitas yang dimiliki selalu memberikan pelayanan yang terbaik bagi para tamunya agar para tamu bisa merasa nyaman dan ingin kembali berkunjung kembali. The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa departemen penunjang keberhasilan operasional di setiap harinya, di antaranya yaitu, Front Office Department, Engineering Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Human Resources Department, Houskeeping Department, Food and Beverage Department, serta Security Department.

Departemen yang bertanggung jawab atas hal makanan dan minuman yang ada di The Apurva Kempinski Bali , yaitu Food and Beverage Department. Food and Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional. Bar adalah suatu tempat yang khusus menjual minuman yang beralkohol maupun nonalkohol bagi para tamu yang bersifat komersial dan tempatnya merupakan bagian dari suatu hotel ataupun berdiri sendiri.

The Apurva Kempinski Bali memiliki beberapa outlet *Food and Beverage* yakni Koral Restaurant yang menghadirkan masakan *western* dan Indonesia untuk *Lunch dan Dinner Set Menu*, Pala Restaurant yang menghadirkan *Breakfast dan Brunch* dengan *Buffet Menu*, Reef Beach Club yang menghadirkan *A'la Carte Menu*, Izzakaya by Oku yang menghadirkan *Lunch dan Dinner A'la Carte dan Set Menu Jepang*, Baiyun Restaurant yang menghadirkan *Lunch dan Dinner Set menu hotpot dan dimsum Chinese*, Selasar Deli yang menghadirkan *A'la Carte*

Pastry dan Bakery Menu, dan Kubu Pool Bar yang menyediakan *A'la Carte Menu* makanan serta berbagai jenis minuman alkohol dan non alkohol ada juga 2 bar lainnya yaitu *L'atelier by Cyril Kongo Bar* dan *Rooftop Bar* yang juga menyediakan minuman alkohol dan non alkohol

Koral Restaurant merupakan salah satu restoran yang cukup terkenal di The Apurva Kempinski Bali karena Koral Restaurant memiliki penataan restoran yang berada di bawah kolam air laut besar dengan ekosistem bawah laut yang seperti aslinya. Restaurant ini sendiri memiliki bar di dalamnya yang bernama Koral Bar menyediakan berbagai macam minuman yang beralkohol, seperti: *cocktail, spirit, wine, champagne*, dan *beer*. Selain itu, Koral Bar juga menyediakan minuman nonalkohol, antara lain: *mocktail, coffee, juice*. Koral Bar buka mengikuti jam buka dari Restaurant itu sendiri, dari pukul 12.00 sampai 15.00 untuk *lunch*, dan untuk *dinner* dari jam 17.30 sampai 22.30.

Tirta Magnolia merupakan salah satu cocktail favorit yang ada pada Koral Restaurant, Minuman ini bertemakan *holy water* dari budaya Bali dengan menggunakan dupa sebagai wewangian yang identik sebagai peneman tirta atau air suci dan *magnolia* sendiri merupakan bunga cempaka yang dicelupkan ke dalam soda water sebagai *mixer* dari spirit yang ada di dalam Tirta Magnolia tersebut, Bunga ini berfungsi untuk memberikan kesan aromatik yang khas pada saat dinikmati, *whisky* menggunakan *Wild Turkey 81, Luxardo Maraschino, Magnolia Honey dan Angostura Bitter*. Minuman ini mendeskripsikan tentang hal terinspirasi dari budaya Bali yang sangat unik dan memiliki ciri khas tersendiri

Berdasarkan latar belakang di atas penulis sangat tertarik untuk membahas lebih dalam lagi tentang penanganan prosedur pembuatan dan penghidangan untuk minuman yang di Bar Koral Restaurant. Oleh karena itu penulis tertarik mengangkat judul tugas akhir "Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali".

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah:

1. Bagaimana pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali?
2. Apa saja kendala-kendala yang dihadapi dalam pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali serta cara mengatasi kendala-kendala tersebut?

C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan

Tujuan Penulisan

- a. Untuk menjelaskan dan menjabarkan Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali
- b. Untuk mengidentifikasi kendala-kendala yang dihadapi dalam Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Koral Bar The Apurva Kempinski Bali

1. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu persyaratan Program Studi Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali. Dengan dilakukannya penulisan ini, diharapkan agar nantinya mahasiswa mendapatkan ilmu pengetahuan serta wawasan yang lebih luas khususnya pada bidang bar dalam penanganan pembuatan dan presentasi minuman

b. Bagi Politeknik Negeri Bali

Dalam penulisan tugas akhir ini agar dapat memperbanyak bahan bacaan yang ada di dalam perpustakaan Politeknik Negeri Bali sehingga dapat dibaca oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Bali khususnya pada Jurusan Pariwisata agar dapat dijadikan perbandingan dalam melakukan penelitian pada periode berikutnya

c. Bagi Perusahaan

Dengan adanya penulisan akhir ini, diharapkan agar dapat memberikan masukan serta saran-saran penulis guna untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang profesional

D. Metodologi Penelitian

1. Metodologi dan Teknik Pengumpulan Data

Metode yang penulis gunakan dalam pengumpulan data ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode Observasi, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri secara langsung dalam Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di Korral Bar The Apurva Kempinksi Bali

Metode ini dibantu dengan teknik mencatat dan dokumentasi berupa pengambilan foto.

- b. Wawancara, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan mengadakan wawancara atau hanya tanya jawab langsung dengan respondennya, yaitu 3 *staff*, 5 tamu, 2 Supervisor dan 1 Bartender.
- c. Studi Kepustakaan, yaitu suatu metode pengumpulan data dengan membaca literatur-literatur yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas.

2. Metodologi dan Teknik Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun laporan tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapat selama melakukan praktek kerja lapangan di The Apurva Kempinski Bali.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang penulis gunakan adalah Metode Informal, yaitu metode penyaji analisis data dengan kata-kata biasa dan Metode Formal, yaitu metode penyajian analisis data dengan menyajikan data dengan tanda-tanda tertentu seperti tabel, foto, dan lain-lain. Metode ini dibantu dengan teknik penggabungan antara kata-kata dan tanda.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan penjelasan mengenai prosedur pembuatan Tirta Magnolia oleh bartender koral bar di The Apurva Kempinski, maka dapat disimpulkan tahapan yang harus dilakukan seorang bartender dalam prosedur pembuatan dan presentasi Tirta Magnolia, yaitu:

1. Tahap Prosedur Pembuatan Tirta Magnolia
 - a. Tahap persiapan diri
 - b. Tahap persiapan pengoperasian bar
 - c. Tahap pelaksanaan
 - d. Tahap persiapan alat pembuatan Tirta Magnolia
 - e. Tahap persiapan bahan pembuatan minuman Tirta Magnolia
 - f. Tahap pembuatan Tirta Magnolia
2. Tahap Presentasi Tirta Magnolia
3. Kendala-Kendala Yang Dihadapi Dalam Pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di The Apurva Kempinski dan Bagaimana Cara Mengatasinya.
 - a. Jumlah *old fashioned glass* di setiap *outlet* terbatas, cara mengatasinya adalah gelas yang dalam keadaan kotor hendaknya cepat dibersihkan dan dikeringkan, melakukan pemesanan gelas jauh-jauh hari sebelum *high*

season, menambah karyawan *daily worker* untuk ditugaskan pada departemen yang bertugas menyiapkan dan membersihkan gelas.

- b. Jumlah Dulang dan Kaca Penutup sebagai mempresentasikan Tirta Magnolia terbatas, cara mengatasinya adalah *bartender* dan *drink runner* setelah menjelaskan minuman *Tirta Magnolia*, untuk menyajikan hanya gelas yang berisi *cocktail*, setelah itu untuk mengembalikan dulang dan kaca penutup ke *bar station* untuk dibersihkan langsung oleh *bartender*

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai kendala-kendala yang dialami dalam pembuatan Tirta Magnolia oleh Bartender di The Apurva Kempinski, maka, ada beberapa saran yang dapat penulis berikan antara lain:

1. Dalam pembuatan minuman khususnya minuman Tirta Magnolia, seluruh bartender harusnya dapat membuat minuman dengan standar operasional pembuatan minuman yang berlaku di The Apurva Kempinski, dalam hal ini penulis menekankan penggunaan *jigger* oleh seluruh bartender dalam setiap pembuatan minuman. Untuk lebih memperkuat SOP dan memberikan kesadaran akan pentingnya penerapan SOP oleh karyawan khususnya bartender di The Apurva Kempinski dalam pembuatan minuman, akan lebih baik lagi dengan mengadakan *training* bagi seluruh bartender dan selalu melakukan pengarahan sebelum operasional bar dimulai agar seluruh bartender semakin paham terhadap SOP yang berlaku.

2. Pengadaan fasilitas dan peralatan operasional sebaiknya lebih diperhatikan dan ditingkatkan agar kedepannya operasional tidak terganggu akibat adanya fasilitas atau peralatan yang kurang atau dalam kondisi rusak. Selain itu pelatihan penggunaan fasilitas dan peralatan operasional juga sangat diperlukan untuk menjaga keutuhan dan kelayakan dari fasilitas dan peralatan yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*, Bandung : Alfabeta
- Baker, Sarah. 2010. *Sustainable Development*. Routledge. New York
- Budiningsih, Annayanti. (2009) *Restoran 1B*, Bogor: Yudhistira
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hutagalung, Lusiana A.S. 2009. “Skripsi Peranan Bartender Dalam Meningkatkan Pelayanan di Samudera Bar & Lounge Hotel Santika Premiere Yogyakarta”. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Katsigris, Costas dan Thomas, Chris. 2007. *Design and Equipment for Restaurant and Foodservice*. Wiley
- Lumanaw, Farly. 2001. *Petunjuk Praktis Pelaksanaan Beverage Service Di Bar Hotel: Bar dan Minuman*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Marsum A.W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Mulyadi, 2016. *Sistem Akuntansi*. Penerbit : Salemba Empat Jakarta Selatan.
- Oka, I.M.D. 2016. “Handout Buku Ajar Bartending”. Denpasar: Politeknik Negeri Bali.
- Oka, I.M.D dan Winia I.N. 2017. *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- Pesik, M.U, Permana, D.E, dan Towoliu B.I. 2018. “Modul Praktik Bar Jurusan Pariwisata”. Manado: Politeknik Negeri Manado.
- Sambodo, Agus dan Bagyono. 2006. *Dasar-dasar Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: Andi.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum.
- Tambunan M Rudi, 2013, *Pedoman penyusunan Standard operating prosedur*, Edisi 2013, Penerbit Maiesta