

# **TUGAS AKHIR**

## **PROSEDUR PEMBUATAN COCKTAIL HONEY SOUR OLEH BARTENDER DI STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO UBUD HOTEL BALI**



**I Kadek Andreana**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

## **TUGAS AKHIR**

### **PROSEDUR PEMBUATAN COCKTAIL HONEY SOUR OLEH BARTENDER DI STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO UBUD HOTEL BALI**



**Oleh :**

**I Kadek Andreana**

**NIM. 2015823310**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PROSEDUR PEMBUATAN COCKTAIL HONEY SOUR OLEH**  
**BARTENDER DI STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO UBUD**  
**HOTEL BALI**

**Oleh :**  
**I Kadek Andreana**  
**NIM. 2015823310**

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



Disetujui oleh :

Pembimbing I

**I Gst.Ag.Mas Krisna Komala Sari, S.Si., M.Si.**  
**NIP. 198809282014042001**

Pembimbing II

**Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd**  
**NIP.**



**Disahkan oleh**  
**Jurusan Pariwisata**  
**Ketua**

**Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.**  
**NIP. 196312281990102001**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,  
DAN TEKNOLOGI  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA

Jalan Kampus Bukit Jimbaran Kuta Selatan Kabupaten  
Badung Bali-80364 Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax.  
701128 Laman: [www.pnb.ac.id](http://www.pnb.ac.id) Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Andreana

NIM : 2015823310

Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul

**“PROSEDUR PEMBUATAN COCKTAIL HONEY SOUR OLEH  
BARTENDER DI STHALA A TRIBUTE PORTFOLIO UBUD HOTEL  
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.

Gianyar, 2 April 2023

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Andreana

NIM : 2015823309

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 **“Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour Oleh Bartender Di Sthala A Tribute Poprtfolio Ubud Hotel Bali”** ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

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:

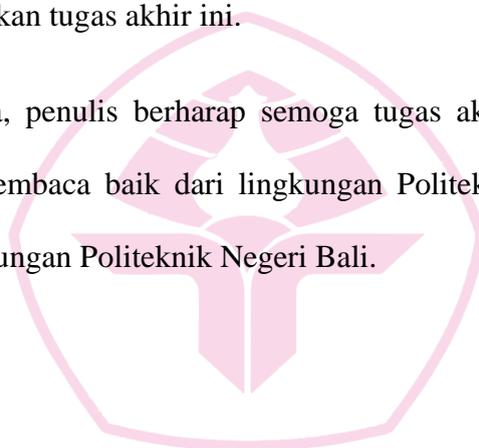
1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Koordinator PNB Gianyar yang telah memfasilitasi pelaksanaan Tugas Akhir ini.

5. I Gst. Ag. Mas Komala Sari, S.Si., M.Si. selaku pembimbing pertama penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Program Studi III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
6. Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Bapak I Made Lasta Arimbawa, S.Tr. Par. selaku selaku General Manager di hotel Sthala A Tribute Portfolio yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memberikan informasi di hotel Sthala A Tribute Portfolio untuk mendukung penulisan Tugas Akhir ini.
8. Bapak I Kadek Twentu Agustina selaku HR Manager yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh staff hotel Sthala A Tribute Portfolio yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini.
10. Bapak I Wayan Riman dan Ibu Ni Kadek Dewi Ariani, selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.
11. Ni Wayan Diah Padmayani selaku istri penulis yang telah memberikan motivasi, masukan dan doa selama penulisan Tugas Akhir ini.

12. 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 ketidak sempurnaan. 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.



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

Gianyar, 2 April 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

### HALAMAN COVER

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>

### BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulisan.....	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan .....	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
1. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data .....	5
2. Metode Dan Teknik Analisis Data.....	5
3. Metode Dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6

### BAB II LANDASAN TEORI

A. Pengertian Hotel.....	7
B. Pengertian <i>Food and Beverages Department</i> .....	9
C. Pengertian <i>Restaurant</i> .....	9
D. Pengertian <i>Bar Department</i> .....	10

### BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

A. Lokasi Dan Sejarah Perusahaan/ Hotel.....	16
1. Lokasi Hotel Sthala a Tribute Portfolio Ubud Bali.....	16
2. Sejarah Hotel Sthala a Tribute Portfolio Ubud Bali.....	16
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Perusahaan / Hotel .....	18
C. Struktur Organisasi Perusahaan / Hotel.....	26

#### **BAB IV PEMBAHASAN**

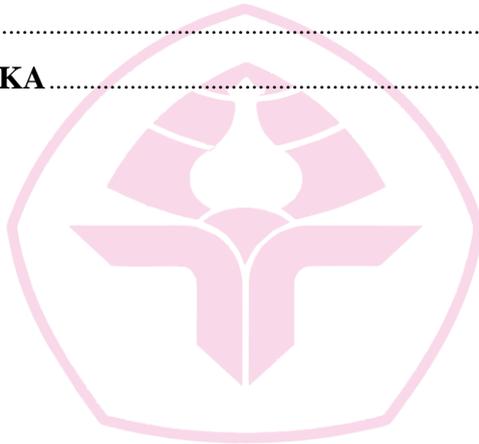
A. Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour oleh Bartender di Sthala a Tribute Portfolio Ubud Hotel Bali .....	31
1. Tahap Persiapan.....	31
2. Tahap Persiapan Diri.....	38
3. Tahap Pelaksanaan.....	40
B. Kendala-yang Dihadapi dalam Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour oleh Bartender di Sthala a Tribute Portfolio Ubud Hotel Bali .....	43

#### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	46
B. Saran.....	47

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>49</b>
-----------------------------	-----------

#### **LAMPIRAN**



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	<i>Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud by Marriot Bali</i> .....	16
Gambar 3.2	<i>Deluxe Room</i> .....	19
Gambar 3.3	<i>Deluxe Pool View Room</i> .....	20
Gambar 3.4	<i>Deluxe River View Room</i> .....	20
Gambar 3.5	<i>Jungle Suit</i> .....	21
Gambar 3.6	<i>Sungai Restaurant</i> .....	22
Gambar 3.7	<i>Beji Restaurant</i> .....	22
Gambar 3.8	<i>Panorama Pool Bar</i> .....	23
Gambar 3.9	<i>Naga Rooftop Bar and Lounge</i> .....	23
Gambar 3.10	<i>Tahara SPA</i> .....	24
Gambar 3.11	<i>Meeting Room</i> .....	24
Gambar 3.12	<i>Abing Terrace</i> .....	25
Gambar 3.13	<i>Was River Side Deck</i> .....	25
Gambar 3.14	Struktur Organisasi <i>Hotel Sthala, A Tribute Portfolio</i> .....	26
Gambar 3.15	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> .....	26

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Membuat orderan tamu

Lampiran 2: *Pouring Spirit*

Lampiran 3: *Prepare* bahan minuman

Lampiran 4: Proses pembuatan minuman

Lampiran 5: *Set-up spirit*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Bali merupakan pulau yang terletak di Indonesia, tepatnya di antara Pulau Jawa dan Pulau Lombok. Pulau ini merupakan salah satu tujuan pariwisata terkenal di dunia. Pada tahun 1960-an Bali mulai menarik perhatian wisatawan internasional, terutama para seniman, penulis, dan pelukis yang tertarik dengan keindahan alamnya dan budaya yang unik, sejak itu pariwisata menjadi sektor penting dalam ekonomi Bali. Namun seiring berjalannya waktu dengan munculnya kasus COVID-19 pada awal pandemi Bali mengalami penurunan drastis jumlah kunjungan pariwisata (Kemenkraf, 2018), namun setelah itu seiring dengan perbaikan situasi dan penurunan kasus COVID 19 Pariwisata di Bali mulai semakin meningkat. Beberapa faktor yang menyokong Pariwisata di Bali antara lain adalah hotel, *restaurant* dan destinasi Pariwisata. Hotel merupakan suatu industri yang menyediakan jasa akomodasi serta memberikan pelayanan terbaiknya untuk masyarakat domestik/asing yang ingin berkunjung atau bermalam di hotel untuk menikmati fasilitas-fasilitas yang telah disediakan.

Ubud merupakan salah satu daerah yang populer di Bali karena memiliki keindahan alam, seni dan budayanya yang kaya serta destinasi pariwisata. Stahala A Tribute Portofolio Ubud Hotel Bali merupakan salah satu Hotel bintang lima di Bali yang berlokasi di Jl. A.A. Gede Rai, Jl Raya Mawang Kelod, Loddunduh, Ubud, Bali. Dalam kegiatan operasionalnya Stahala A Tribute Portofolio Ubud Hotel, Bali

memiliki beberapa *departement* yang saling berkaitan dalam memberikan pelayanan terbaik. Adapun beberapa departement tersebut yaitu *Front Office department, Housekeeping department, Marketing department, Accounting department, Human Recourse department, Engginering department, Security department, Food and Beverages department*

*Food and Beverage departement* terbagi menjadi dua yaitu *Food and Beverage Service* dan *Food and Beverage Product. Bar Departement* adalah suatu tempat yang menyediakan atau menyajikan minuman beralkohol (*Cocktail*) dan minuman tidak beralkohol (*Mocktail*), disamping itu Bar juga digunakan oleh tamu untuk berkumpul, santai dan mendapatkan informasi yang dibutuhkan.

*Mocktail* adalah jenis minuman *non-alkohol* yang terbuat dari komposisi campuran jus buah dan minuman ringan seperti herba dan krim. Namun terkadang juga bisa ditambahkan rempah-rempah untuk membuat variasi rasa yang berbeda. *Mocktail*, sejatinya merupakan minuman campuran, yaitu antara jus buah segar dengan minuman ringan dan sirup gula. Ada juga yang membuat *mocktail* versi lengkap dengan campuran jus buah, air perasan buahnya, sirup, *infused water* serta soda.

*Cocktail* adalah jenis minuman yang mengandung alkohol dan memiliki aroma yang khas. Jenis alkohol yang biasa dicampurkan seperti vodka, wiski, gin, rum, tequila, maupun brandy, yang biasanya termasuk cocktail kadar alkohol C (tinggi). Karena kandungan alkohol yang dicampurkan dalam jumlah yang cukup banyak, maka rasa minuman *cocktail* cenderung lebih manis, pahit dan terasa asam.

Salah satu menu Cocktail yang populer dan paling banyak diminati oleh para

tamu di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel adalah *Cocktail Honey Sour*, produk minuman yang satu ini memiliki rasa yang sangat khas yaitu rasa manis dan sedikit asam dan juga memiliki *after taste spicy* sehingga cocok bagi kalangan remaja dan dewasa. Dan juga *Cocktail Honey Sour* ini sangat cocok dijadikan minuman setelah menikmati makanan atau minuman *side drink* untuk *snack*

Maka dari itu penulis tertarik untuk mengambil judul mengenai: “Prosedur Pembuatan *Cocktail Honey Sour* Oleh Bartender Di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang di atas, maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana prosedur pembuatan *Cocktail Honey Sour* oleh Bartender di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali?
2. Apa saja hambatan yang ditemui dalam proses pembuatan *Cocktail Honey Sour* oleh Bartender di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali dan bagaimana solusi untuk menghadapi hambatan tersebut?

## **C. Tujuan Penulisan dan Kegunaan Penulisan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka tujuan dan kegunaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

### **1. Tujuan Penulisan**

- a) Untuk mengetahui prosedur dalam pembuatan *Cocktail Honey Sour* oleh Bartender di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel Bali.

- b) Untuk mengetahui apa saja hambatan-hambatan yang ditemui dalam proses pembuatan *Cocktail Honey Sour* oleh Bartender di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel Bali dan mengetahui bagaimana solusi untuk menghadapi hambatan tersebut.

## 2. Kegunaan Penulisan

Adapun kegunaan dari penulisan tugas akhir ini

adalah a. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

- 1) Hasil penulisan ini dapat dipakai sebagai bahan bacaan ilmiah di perpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan di bidang *Food and Beverages department*, khususnya pada bagian Bartender.
- 2) Hasil penulisan ini juga dapat dipakai sebagai bahan referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pengaruh dan manfaat *digital marketing* pada peningkatan jumlah pengunjung hotel.

b. Bagi Perusahaan

Dengan hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan rujukan khususnya bagi pihak manajemen Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud, Bali dalam pengembangan prosedur pembuatan *Cocktail Honey Sour* oleh Bartender di Di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali

c. Bagi mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali. Dengan adanya penulisan tugas akhir ini mahasiswa diharapkan

dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan *Honey Sour* oleh Bartender di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel,Bali

#### **D. Metode penulisan Tugas Akhir**

Metode penelitian merupakan langkah-langkah yang diambil peneliti untuk mengumpulkan sebuah data atau informasi untuk dianalisis secara ilmiah dengan tujuan dan kegunaan tertentu.

##### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Adapun metode dan teknik pengumpulan data yang penulis gunakan sebagai berikut

###### **a. Observasi**

Observasi yang dilakukan berupa sebuah penelitian langsung terhadap objek penelitian dengan mengamati sekaligus mengambil data yang diperlukan berupa dokumen-dokumen yang berkaitan dengan penelitian seperti bagaimana proses pembuatan *Cocktail Honey Sour* di Sthala A Tribute Portfolio Hotel Ubud,Bali.

###### **b. Wawancara**

Wawancara dapat diartikan dengan bertanya langsung kepada orang yang lebih dahulu memahami serta menguasai tentang *Food and Beverages Product*. Tujuan dilakukannya wawancara adalah untuk menerima lebih banyak informasi atau data yang diperlukan untuk tugas akhir ini.

##### **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Analisis data adalah kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dan instrumen penelitian seperti catatan, dokumen, hasil tes, rekaman dan lainnya agar mudah dipahami sehingga memperoleh kesimpulan. Metode dan teknik analisis data yang penulis gunakan sebagai berikut:

a. Metode Analisis Deskriptif

Metode ini digunakan untuk analisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang telah berlaku untuk umum dan generalisasi.

b. Metode Analisis Kualitatif

Metode analisis kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menggambarkan, menjelaskan, menemukan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kualitatif.

### 3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Hasil analisis perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis. Misalnya, metode penyajian hasil analisis data informal dan formal. Metode penyajian informal adalah menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa, sedangkan metode penyajian formal adalah perumusan dengan tanda-tanda dan lambang. Pelaksanaan kedua metode tersebut dibantu dengan teknik yang merupakan perpaduan dari kedua metode tersebut, yaitu penggunaan kata-kata dan tanda-tanda atau lambang.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian di atas tentang Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali, penulis memaparkan beberapa kesimpulan antara lain. Dalam Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour di Sthala A Tribute Portfolio Ubud Hotel, Bali dibagi menjadi tiga tahap yaitu tahap persiapan alat-alat, tahap persiapan diri, dan tahap pembuatan. Pertama tahap persiapan alat-alat yaitu dimulai dari menyiapkan *Shaker, muddler, long bar spoon, cutting board, bar knife, ice tong, jigger cup* dan *old passion glass*. Kedua yaitu tahap persiapan bahan yaitu dimulai dari menyiapkan *pineapple juice 80 ml, lime wedges 4 pcs, brown sugar 6 gram, lime juice 25 ml, honey liquid 45 ml, lime ring 2 slice* dan Spirit Spicy Rum (D'Plava). Ketiga adalah tahap pembuatan yaitu memasukan *lime wedges, honeyliquid, brown sugar, pineapple juice, lime juice, spirit Spicy Rum (D'Plava)* ke dalam *Shaker*, setelah itu *shake* sekitar dua menit setelah selesai *shaker* semua bahan jangan lupa untuk *taste* sedikit menggunakan long bar spoon setelah itu siapkan Old Passion glass dan tuangkan ke dalam gelas, setelah itu mulai garnish menggunakan lime ring.

Hambatan yang penulis temui pada Prosedur Pembuatan Cocktail Honey Sour Oleh Bartender Di Sthala A Tribute Portofolio Ubud Hotel, Bali yaitu pertama hambatan pada tahap persiapan alat-alat kurangnya jumlah *Old Passion Glass* dan

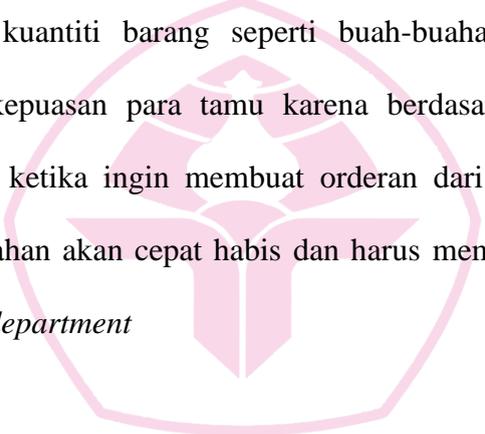
cara mengatasinya adalah dengan cara mengambil *Old Passion Glass* ke *store* untuk *prepare* dan tidak lupa juga mencatat jumlah gelas yang diambil di *Card List Store*. Kedua hambatan pada tahap pembuatan Bahan utama yaitu jenis *juice* cepat rusak dan cara mengatasinya adalah dengan cara menyiapkan hanya seperlunya *juice* yang diperlukan. dan ketiga adalah Jenis spirit yang digunakan memiliki kandungan *alcohol* yang tinggi dan cara mengatasinya adalah menjelaskan terlebih dahulu kalau kita menggunakan jenis spirit yang memiliki kandungan *alcohol* yang tinggi sehingga kita dapat mengukur jumlah spirit yang akan digunakan untuk membuat pesanan tamu tersebut. Keempat adalah hambatan dalam tahap persiapan diri yaitu kurangnya ketersediaan seragam. Karena menurut pengalaman penulis, penulis hanya mendapat satu seragam, sedangkan saat bekerja terkait dengan minuman dan cara mengatasinya adalah penulis ataupun staff harus lebih telaten dan berhati-hati dalam bekerja sehingga baju seragam tidak terkena noda minuman.

## **B. Saran**

Sthala a Tribute Portfolio Ubud Hotel ,Bali tidak akan ada tanpa adanya saran dari berbagai sumber, baik dai staff, tamu atau bahkan kesan publik. Ada beberapa rekomendasi yang dapat dipertimbangkan penulis berdasarkan pengalaman sebagai berikut:

- 1) Peningkatan kualitas peralatan untuk membuat minuman seperti *Blender, extracting mechine, glass* dan *cutting board* untuk peningkatan kualitas product yang dihasilkan

- 2) Peningkatan kualitas kebersihan bahan-bahan untuk membuat *garnish* seperti *lime ring, lemon wedges, lime wedges, strawberry* dan *mint* karena berdasarkan pengalaman penulis beberapa tamu terkadang *complain* karena menggunakan *garnish* yang kurang *fresh* sehingga tidak bagus untuk dipandang dan tujuan lainnya adalah untuk peningkatan tampilan minuman yang dihasilkan agar terlihat segar dan menarik
  
- 3) Meningkatkan kuantiti barang seperti buah-buahan di Bar store untuk meningkatkan kepuasan para tamu karena berdasarkan pengalaman yang penulis rasakan ketika ingin membuat orderan dari tamu seringkali bahan seperti buah-buahan akan cepat habis dan harus meminta di department lain yaitu di *Pastry department*



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, Tri Yashinta. 2021. "Tugas Akhir Pembuatan Australian Lamb Rack oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton Bali". Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran.
- Hidayat, T. (2019). Modul" Modul Praktikum Bar".
- Indonesia, D. H. (1987). Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 94/HK.
- Pradana, D. A. (2020). *Laporan Tugas Akhir Food and Beverage Product di Eastparc Hotel Yogyakarta Periode: 04 September 2019 S/D 04 Maret 2020* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Pratiwi,A.Y. (2013). PENGARUH PENGELOLAAN DAN OPERASIONAL TERHADAP TINGKAT KELANCARAN KERJA BARTENDER DI BAR BINTAN LAGOON RESORT. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 9(1).
- Suwithi, N. W. (2008). Akomodasi perhotelan. *Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*.
- Amalia, Tri Yashinta. 2021. "Tugas Akhir Pembuatan Australian Lamb Rack oleh Commis pada Senses Restaurant di The Ritz-Carlton Bali". Badung: Politeknik Negeri Bali.
- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran.
- Hidayat, T. (2019). Modul" Modul Praktikum Bar".
- Indonesia, D. H. (1987). Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi Nomor KM. 94/HK.
- Pradana, D. A. (2020). *Laporan Tugas Akhir Food and Beverage Product di Eastparc Hotel Yogyakarta Periode: 04 September 2019 S/D 04 Maret 2020* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).