TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GINGER WELCOME DRINK OLEH BARTENDER DI KUNANG-KUNANG RESTAURANT THE SUN OF GRANARY RESORT AND VILLAS

POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Ayu Wijayanti

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GINGER WELCOME DRINK OLEH BARTENDER DI KUNANG-KUNANG RESTAURANT THE SUN OF GRANARY RESORT AND VILLAS

POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Komang Ayu Wijayanti
NIM 2215823200

POLITEKNIK NEGERI BALI

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN GINGER WELCOME DRINK OLEH BARTENDER DI KUNANG-KUNANG RESTAURANT THE SUN OF GRANARY RESORT AND VILLAS

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

Ni Komang Ayu Wijayanti
NIM 2215823200

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 *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas 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 terima kasih 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.

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 Kaprodi DIII Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd., M.Pd, selaku Kordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini
6. I Ketut Suarta, S.E., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini
7. Sang Ayu Made Krisna Dewi Natalia, M.Pd. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam laporan Tugas Akhir ini
8. I Kadek Wahyu Budiastika, selaku Training Manager/Human Resource Manager The Sun Of Granary Resort and Villas yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staff The Sun Of Granary Resort and Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

POLITEKNIK NEGERI BALI

11. Bapak I Ketut Birawan dan Ibu Ni Luh Miani 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.

Gianyar, 24 Januari 2025

Penulis

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR i
HALAMAN SAMPUL DALAM ii
HALAMAN PESYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR iiii
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 TABEL xii
DAFTAR GAMBAR xiv
DAFTAR LAMPIRAN xv
BAB I PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan dan Manfaat 4
D. Metode Penulisan 6
BAB II LANDASAN TEORI 9
A. Hotel 9
1. Pengertian Hotel 9
2. Klasifikasi Hotel 10
B. Restoran 13
1. Pengertian Restoran 13
2. Klasifikasi Restoran 13
C. Food and Beverage Service 16
D. Bar 16
E. Bartender 17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN 20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel 21
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel 23
C. Struktur Organisasi 32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 37
A. Penyajia Hasil Observasi 37
B. HambatanYang Dihadapi dan Solusinya…… ... 44

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP..... 44
A. Kesimpuan 44
B. Saran……46

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe kamarThe Sun Of Granary Resort and Villas 25
Tabel 3.2 Bahan-Bahan *Welcome Drink* 40

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo The Sun Of Granary Resort and Villas 20
Gambar 3.2 *Suite With Pool View* 26
Gambar 3.3 *Deluxe Garden Rooms* 26
Gambar 3.4 *One Bedroom Villa with Private Pool* 27
Gambar 3.5 *Two Bedroom Villa with Private* 27
Gambar 3.6 *Heavenly Suite* 28
Gambar 3.7 *Kunang-Kunang Restaurant* 29
Gambar 3.8 *Tejas Spa* 30
Gambar 3.9 *Main Pool* 30
Gambar 3.10 *Kids Playground* 31
Gambar 3.11 *GYM* 31
Gambar 3.12 Yoga *Room* 32
Gambar 3.13 Stuktur Organisasi *Food and Beverage Service* 33
Gambar 3.14 *Ginger Welcome Drink* 38
Gambar 3.15 Alat-Alat Pembuatan *Welcome Drink* 40
Gambar 3.16 Potongan *Suji Leaves* Dan *Mint Leaves* 41
Gambar 3.17 Potongan *Ginger* 41
Gambar 3.18 *Blender* Semua Bahan 42
Gambar 3.19 Menyaring Bahan yang Sudah Di *blender* 42
Gambar 3.20 Mencampur Bahan-Bahan 43
Gambar 3.21 Menyajikan *Welcome Drink* 43

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Peralatan Pembuatan Welcome Drink
Lampiran 2. Proses Pembuatan Welcome Drink
Lampiran 3. Stuktur Organisasi The Sun Of Granary Resort and Villas

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan salah satu sektor penting dalam perekonomian Indonesia, khususnya dalam mendukung industri pariwisata. Pariwisata Indonesia menempati posisi 10 besar dunia, yang menunjukkan kontribusi signifikan sektor ini terhadap perekonomian nasional. Hotel sebagai bagian integral dari industri perhotelan tidak hanya menyediakan akomodasi, tetapi juga berperan dalam menciptakan pengalaman bagi tamu melalui berbagai layanan dan fasilitas yang ditawarkan. Dalam konteks ini, inovasi layanan seperti welcome drink menjadi salah satu aspek penting dalam meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan. Menurut (Kurniawati & Hennigusnia, 2019)

Restoran merupakan salah satu sektor industri yang sangat bergantung pada kepuasan pelanggan untuk mempertahankan dan meningkatkan daya saingnya. Dalam upaya mencapai hal tersebut, kualitas pelayanan menjadi faktor utama yang memengaruhi persepsi dan pengalaman tamu. Menurut (Cholik, 2023), kualitas pelayanan yang baik dapat meningkatkan loyalitas pelanggan melalui kepuasan yang tercipta selama interaksi dengan staf restoran . Selain itu, penelitian oleh Pelita Harapan University menunjukkan bahwa kualitas makanan, kondisi suasana, dan kualitas pelayanan memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan pelanggan di restoran bintang lima. Dalam konteks ini, pembuatan *welcome drink* oleh *bartender* menjadi salah satu elemen penting dalam menciptakan pengalaman awal yang menyenangkan bagi tamu. Proses penyajian *welcome drink* yang profesional dan

POLITEKNIK NEGERI BALI

sesuai dengan standar pelayanan dapat meningkatkan kesan pertama tamu terhadap restoran. Oleh karena itu, penelitian mengenai Pembuatan *Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Granary Resort and Villas menjadi relevan untuk memahami bagaimana elemen tersebut berkontribusi terhadap kepuasan dan loyalitas pelanggan.

Menurut (Saputra et al., 2024) *Welcome Drink* pada dasarnya merupakan salah satu bentuk servis yang diberikan pihak hotel kepada para tamu yang baru datang. Penyajian *Welcome Drink* merupakan wujud pelayanan yang pantas untuk diaplikasikan sebagai manivestasi dari kearifan lokal yang dijunjung dan dilestarikan, bentuk bentuk produk welcome drink yang biasa disajikan yaitu fresh juice, chill juice, teh dan herbal. Oleh sebab itu, *welcome drink* pada saat ini membutuhkan inovasi baru. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), inovasi merupakan pemasukan atau pengenalan hal-hal yang baru, pembaruan, penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat), atau unsur yang mengalami pembaruan dalam bahasa modern. Inovasi adalah alat spesifik bagi perusahaan dengan inovasi dapat mengeksplorasi atau memanfaatkan perubahan yang terjadi sebagai sebuah kesempatan untuk menjalankan suatu bisnis yang berbeda. Hal ini dapat dipresentasikan sebagai sebuah disiplin, pembelajaran, dan dipraktekkan, yaitu sesuatu yang baru, yang dikenalkan dan dilakukan praktik atau proses baru (baik barang ataupun layanan) atau bisa juga sesuatu yang baru namun hasil adopsi dari organisasi lain. Salah satu contoh dari inovasi tersebut adalah membuat *welcome drink* menggunakan bahan berbasis rempah-rempah.

POLITEKNIK NEGERI BALI

Dengan demikian, restoran perlu memperhatikan dan mengelola faktor-faktor tersebut secara holistik untuk memastikan kepuasan pelanggan. Dalam konteks Kunang-Kunang Restaurant di The Sun Granary Resort and Villas, kualitas makanan, harga yang kompetitif, dan pelayanan yang prima menjadi elemen-elemen penting yang harus dikelola dengan baik untuk menciptakan pengalaman kuliner yang memuaskan bagi setiap tamu. *Food and beverage service department* di The Sun Of Granary Resort and Villas, terbagi menjadi 2 *section* yaitu. *Waiter/waitress* dan *Bartender*, *waiter/waitress* yang bertanggung jawab atas pelayanan tamu, memastikan kenyamanan tamu dan juga bertugas memberikan makanan dan minuman tamu, *bartender* bertanggung jawab untuk menyajikan minuman yang beralkohol ataupun non- alcohol di The Sun of Granary Resort and Villas memiliki sebuah minuman yang sangat khas yaitu *ginger welcome drink*, minuman terbuat dari bahan *Ginger* yang baik dikonsumsi untuk tubuh, yang membuat tubuh menjadi sehat dan juga segar jika dikonsumsi, minuman tersebut diberikan kepada tamu pada saat tamu *check-in* di hotel.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Proses Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas?
2. Apa saja hambatan pada saat Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Of Granary Resort Villas dan bagaimana solusinya?

POLITEKNIK NEGERI BALI

C. Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini ialah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu :

1. Untuk mendeskripsikan Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas
2. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh *bartender* dalam pembuatan *Ginger Welcome Drink* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Of Granary Resort Villas.

D. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini bagi Mahasiswa, Politeknik Negeri Bali dan The Sun Of Granary Resort and Villas, yaitu:

a. Mahasiswa

Berikut manfaat penulisan Tugas Akhir bagi mahasiswa, yaitu:

1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
2) Diharapkan Mahasiswa dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan kemampuan dalam bidang Food and Beverage Service.
3) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan *Ginger Welcome Drink* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas.

b. Politeknik Negeri Bali

Berikut manfaat penulisan Tugas Akhir bagi Politeknik Negeri Bali, yaitu:

POLITEKNIK NEGERI BALI

1) Sebagai bahan referensi, informasi dan bahan bacaan bagi mahasiswa angkatan selanjutnya untuk mendapatkan teori atau menambah ilmu di bidang *Food and Beverage Service.*
2) Sebagai sumber landasan dan menambah informasi dalam meningkatkan proses belajar mengajar yang nantinya dapat digunakan sebagai penelitian yang berhubungan *Food and Beverage Service.*

c. Bagi The Sun Of Granary Resort and Villas

Berikut manfaat penulisan Tugas Akhir bagi The Sun Of Granary Resort and Villas, yaitu:

1) Sebagai masukan ataupun saran yang bermanfaat bagi pihak hotel dan nantinya bisa berguna untuk meningkatkan kualitas dalam Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas.
2) Sebagai bahan acuan pihak hotel yang dapat digunakan dalam mengambil tindakan yang menghambat pada saat Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas.

POLITEKNIK NEGERI BALI

E. Metode Penulisan

Adapun metode pengumpulan data dan metode analisis serta penyajian hasil analisis data yang penulis gunakan selama proses penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Metode Pengumpulan Data

Penelitian akan dilakukan melalui metode observasi, wawancara dan studi Pustaka dengan tujuan untuk mendapatkan data yang akurat terkait topik yang akan dibahas.

a. Observasi

Metode observasi yang dilakukan pada Tugas Akhir ini adalah observasi partisipatif yaitu penulis terlihat secara langsung melakukan pengamatan terhadap Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas.

b. Wawancara

Metode wawancara yang digunakan adalah metode wawancara terstuktur untuk mendapatkan informasi secara lisan dan mencatat informasi yang dibutuhkan dalam penggunaan Tugas Akhir ini. Penulis melakukan wawancara secara langsung kepada *Manager Restaurant*, dan *Waiter/waitress staff.*

c. Studi Pustaka

Studi Pustaka merupakan teknik pengumpulan data yang diperoleh dengan cara membaca buku-buku yang relevan dengan judul dan permasalahan yang dibahas. Ada beberapa dokumen dan buku yang peneliti baca dalam proses pengumpulan data diantaranya yaitu laporan yang relevan dengan judul dan permasalahan yang dibahas dalam Tugas Akhir Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* di Kunang-Kunang *Restaurant* The Sun Of Granary Resort and Villas.

POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Penulisan Tugas Akhir Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Menurut (Charismana et al., 2022) penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bersifat deskriptif dan analisis. Deskriptif dalam penelitian kualitatif berarti menggambarkan dan menjabarkan peristiwa, fenoma dan situasi sosial yang diteliti. Analisis berarti memaknai dan menginterpretasikan serta membandingkan data hasil penelitian.

Penyajian hasil analisis data dalam Tugas Akhir ini yaitu teknik formal dan informal. Menurut (Puspawati, 2021) Metode informal adalah cara penyajian data melalui kata-kata biasa yang memudahkan untuk dipahami, sedangkan metode formal adalah cara penyajian dengan memanfaatkan tanda dan lambang.

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan di atas pada Bab IV mengenai Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas.

   Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas, dapat dilakukan melalui tiga (3) tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap penutup.

   a. Tahap persiapan

      Tahap persiapan terdiri dari empat (4) tahap yaitu, pertama tahap persiapan diri yang mencakup kedatangan, absensi dan *personal grooming*. Tahap kedua persiapan area tempat kerja yang mencakup kebersihan area tempat kerja susai dengan standar hotel dan selalu memperhatikan kebersihan alat-alat yang akan di gunakan. Tahap ketiga persiapan alat-alat yang terdiri dari beberapa alat-alat seperti, *blender, knife*, *cutting board*, *colander*, *measuring cup*, *long bar spoon*, *bucket.* Tahap yang keempat atau tahap yang terakhir yaitu tahap persiapan bahan-bahan, adapun beberapa bahan-bahan yang perlu disiapkan seperti, *Suji Leaves*, *Mint Leaves*, *Ginger*, *Honey*, *Lemon Juice*, dan *water.*

POLITEKNIK NEGERI BALI

b. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan yaitu tahap pembuatan *ginger welcome drink*, yang mencakup dari mempersiapkan alat-alat dan juga bahan-bahan yang akan digunakan. Lalu proses pembuatan *welcome drink* yang diawali dengan pencucian alat-alat dan bahan-bahan, kemudian proses pemotongan bahan-bahan, mecampuran dan yang terakhir penyajian.

c. Tahap penutup

Tahap penutup mencakup merapikan pembersihan area tempat kerja dan mempersihkan alat-alat yang telah digunakan dan menyimpannya kembali ke tempatnya.

2. Hambatan yang dihadapi oleh *bartender* dalam Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas dan Solusinya.

Dalam Pembuatan *Ginger Welcome Drink* Oleh *Bartender* Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas, terdapat dua (2) hambatan yang dihadapi oleh *bartender* dan solusinya yaitu, pertama kurangnya *suji leaves* (daun suji) karena bahan ini tentunya bahan yang sangat penting untuk pembuatan *welcome drink*, kurangnya daun suji ini di karenakan langkanya daun ini dapat di temukan, tidak seperti daun pandan yang sangat mudah di jumpai di pasaran. Manfaat dari daun suji tersebut selain untuk pewarna alami daun suji juga untuk kesehatan seperti, menurutkan tekanan darah, anti peradagangn, menjaga kesehatan pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh dan lainnya. Adapun solusi yang dapat dilakukan untuk menanggulangi hambatan tersebut

POLITEKNIK NEGERI BALI

adalah, seorang *bartender* harus bisa mengecek kekurangan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan *welcome drink,* agar bahan yang kurang bisa langsung di *order* kepada *purchasing* terutama bahan-bahan yang langka dan susah ditemukan untuk lebih banyak untuk di *order*. Adapun solusi lain jika stok dari *welcome drink* tersebut habis maka pihak hotel dan juga *staff* akan menggantinya dengan *orange juice* yang akan di berikan pada tamu yang sudah tiba dihotel.

Hambatan yang kedua yaitu *blender* yang mudah rusak karena, alat ini adalah alat utama yang digunakan pada pembuatan *welcome drink*, karena bahan seperti daun suji, daun mint dan juga *ginger* kita blender menjadi satu agar mempermudah pembuatan *welcome drink* tersebut, di karenakan di *restaurant* memiliki satu blender terkadang untuk membuat *juice* dan minuman yang lainnya menggunakan blander yang sama, karena itu blender menjadi cepat rusak. Adapun solusi yang dapat dilakukan untuk menanggulangi hambatan tersebut adalah, jika *blender* yang ada di *restaurant* rusak maka *staff* atau bartender meminjam blender yang ada di *kitchen* untuk membuat *welcome drink* jika stok *welcome drink* habis.

POLITEKNIK NEGERI BALI

B. Saran

Adapun beberapa saran yang penulis dapat sampaikan guna untuk menunjang kelancaran Pembuatan *Ginger Welcome Drink* oleh *Bartend*er Di Kunang-Kunang Restaurant The Sun Of Granary Resort and Villas, adalah sebagai berikut.

1. Diperlukan komunikasi atau kordinasi yang baik antara team *bartender, waiter/waitress* dan *front office* tentang ketersediaan *welcome drink* dan berapa tamu yang akan *check-in.*
2. Mengadakan *briefing* secara rutin sebelum memulai pekerjaan agar bisa meningkatkan kinerja, dan melakukan *handover* pekerjaan jika sudah pertukaran *shiff* agar team yang lain bisa melanjutkan pekerjaan yang belum selesai.
3. Diperlukan menanam *suji leaves* atau daun suji di area hotel jika nantinya tidak dapat membelinya makan bisa memetiknya di area hotel.
4. Pihak hotel dapat membelikan dua *blender* dengan kualitas yang bagus agar tidak mudah rusak, yang akan digunakan di *restaurant* dalam pembuatan *welcome drink* atau minuman lainnya agar *blender* yang digunakan berbeda-beda.

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Atmojo, H. M. (2015). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*.

Charismana, D. S., Retnawati, H., & Dhewantoro, H. N. S. (2022). Motivasi Belajar Dan Prestasi Belajar Pada Mata Pelajaran Ppkn Di Indonesia: Kajian Analisis Meta. *Bhineka Tunggal Ika: Kajian Teori Dan Praktik Pendidikan PKn*, *9*(2), 99–113. https://doi.org/10.36706/jbti.v9i2.18333

Cholik, M. (2023). Peningkatan Hasil Belajar Siswa Melalui Penggunaan Quizizz Sebagai Alat Pembelajaran Interaktif Di Smk. *JIPI (Jurnal Ilmiah Penelitian Dan Pembelajaran Informatika)*, *8*(2), 428–435. https://doi.org/10.29100/jipi.v8i2.4156

Darma Oka, I., & Winia, I. (2017). *Pelayanan Prima Di Restoran Internasional.*

Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, *4*(1), 10–21. https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701

Insani, Y. D. (2020). *Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Departement Melalui Tugas dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homan.*

Krestanto Nidn, H., Akademi, D., & Yogyakarta, P. (2019). Hunian Di Grand Orchid Hotel Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, *17*(1), 1–8.

Kurnia, H., Sriyogani, I. A., & Nuryati, N. (2021). Implementasi Nilai-Nilai Pancasila dalam Food And Beverage Departemen di Restoran Hotel New Saphir Yogyakarta. *Jurnal Basicedu*, *5*(5), 4127–4137. https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i5.1473

Kurniawan, E. (2024). *Program Keahlian Perhotelan Konsentari Keahlian Perhotelan*.

Kurniawati, A., & Hennigusnia, H. (2019). Implementasi Kebijakan Pengupahan Di Industri Perhotelan. *Jurnal Ketenagakerjaan*, *14*(2), 126–137. http://journals.kemnaker.go.id/index.php/naker/article/view/60

Maulanasari, A. R. (2021). *Upaya Meningkatkan Kualitas Pelayanan. Asshofi.*

Ngurah, I. M., Yasa, R., Putu, N., Anggreni, Y., & Mekarini, N. W. (2020).

POLITEKNIK NEGERI BALI

KONSISTENSI KUALITAS MAKANAN (STUDI DI RESTORAN SEADUCTION FRII HOTEL BALI ECHO BEACH CANGGU BALI) Fakultas Bisnis dan Pariwisata Universitas Triatma Mulya , Badung FRii Hotel Bali Echo Beach merupakan salah satu hotel bintang tiga yang menerapkan resep. *Nautical : Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*.

Puspawati, G. A. M. (2021). Penanaman Pendidikan Nilai Karakter Dalam Tari Sunaryanam Widya Anandam Di Smp Sunari Loka Kuta. *Widyadari: Jurnal Pendidikan*, *22*(1), 31–41. https://doi.org/10.5281/zenodo.4661160

Saputra, D., Asnur, L., & Padang, U. N. (2024). *PEMBUATAN WELCOME DRINK BERBASIS REMPAH " TEH HITAM SERAI LEMON "*. *8*(2), 107–115.

Sudarso, J. Y., Raya, P., & Tengah, K. (n.d.). *S a i n t e k o m*. *1770*, 22–33.

POLITEKNIK NEGERI BALI