

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN KOMANEKA SENSATION OLEH  
BARTENDER DI MADU MANIS POOL BAR  
PADA KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN KOMANEKA SENSATION OLEH  
BARTENDER DI MADU MANIS POOL BAR  
PADA KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
GIANYAR  
2025**

## **TUGAS AKHIR**

### **PEMBUATAN MINUMAN KOMANEKA SENSATION OLEH BARTENDER DI MADU MANIS POOL BAR PADA 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**



**I Gede Wiradana  
NIM 2215823286**

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

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas Rahmat-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan pembuatan minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang dan 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 kepada:

1. Nyoman Abdi, S.E., 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 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 Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan pengarahan, saran serta dorongan kepada penulis selama proses pembuatan tugas akhir.

6. Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam tugas akhir ini.
7. Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M. Kom. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam tugas akhir ini.
8. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan selama menempuh pendidikan di kampus ini.
9. Ni Wayan Reni, selaku Food and Beverage Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh Staf Komaneka at Rasa Sayang yang memberikan izin pengambilan data untuk penyusunan tugas akhir ini.
11. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi DIII Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
12. Bapak I Wayan Mudana dan Ibu Ni Komang Sri Wikayani kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

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.

Gianyar, Juli 2025

Penulis

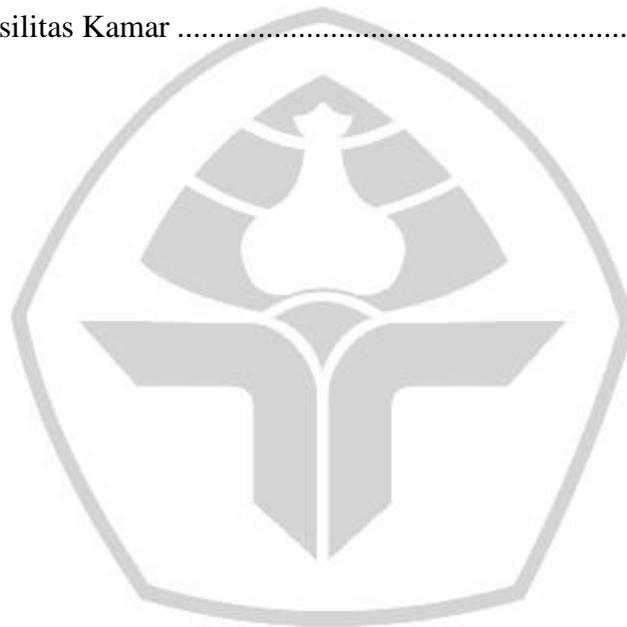
## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR .....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM .....	ii
HALAMAN PERSYARATAN 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.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penulisan.....	4
D. Manfaat Penulisan.....	4
E. Metode Penulisan.....	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	5
2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil .....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
A. Hotel.....	7
1. Pengertian Hotel.....	7
2. Klasifikasi Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	9
C. Restaurant.....	10
D. Bar .....	11
E. Bartender .....	11
F. Pembuatan .....	12
G. Minuman .....	12
1. Pengertian Minuman .....	12

2.	Jenis Minuman .....	13
H.	Komaneka Sensation.....	15
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>		<b>14</b>
A.	Lokasi dan Sejarah Hotel .....	14
1.	Lokasi Hotel.....	14
2.	Sejarah Hotel.....	15
B.	Bidang Usaha Komaneka at Rasa Sayang dan Fasilitas Hotel .....	19
1.	Bidang Usaha .....	19
2.	Fasilitas Komaneka at Rasa Sayang.....	21
C.	Struktur Organisasi F&B Service Department.....	27
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>30</b>
A.	Pembuatan Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar	31
1.	Tahap Persiapan .....	31
2.	Tahap Pembuatan.....	41
3.	Tahap Akhir .....	45
B.	Hambatan-hambatan yang Dihadapi dalam Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang dan Cara Pemecahannya .....	46
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>48</b>
A.	Simpulan .....	48
1.	Pembuatan Komaneka Sensation memerlukan 3 tahap, yaitu .....	48
2.	Hambatan–hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang dan cara pemecahannya yaitu sebagai berikut.....	49
B.	Saran.....	49
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>53</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar .....	19
Tabel 3. 2 <i>Restaurant</i> dan Bar.....	20
Tabel 3. 3 <i>Venue</i> .....	21
Tabel 3. 4 Fasilitas Kamar .....	23



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka at Rasa Sayang.....	14
Gambar 3. 2 Room Deluxe.....	22
Gambar 3. 3 Rooftop Garden Villa.....	22
Gambar 3. 4 Madu Manis Restaurant 1.....	24
Gambar 3. 5 Madu Manis Restaurant 2.....	24
Gambar 3. 6 Madu Manis Pool Bar.....	25
Gambar 3. 7 Kolam Renang.....	25
Gambar 3. 8 Struktur Organisasi F&B Service Department.....	27
Gambar 4. 1 Bartender Madu Manis Pool Bar.....	32
Gambar 4. 2 <i>Cutting Board</i> .....	33
Gambar 4. 3 <i>Knife</i> .....	33
Gambar 4. 4 <i>Long Bar Spoon</i> .....	34
Gambar 4. 5 <i>Jigger</i> .....	34
Gambar 4. 6 <i>Ice Scoop</i> .....	35
Gambar 4. 7 <i>Poco Grande Glass</i> .....	35
Gambar 4. 8 <i>Blender</i> .....	36
Gambar 4. 9 <i>Coaster</i> .....	36
Gambar 4. 10 <i>Straw</i> .....	37
Gambar 4. 11 <i>Pineapple Squash</i> .....	38
Gambar 4. 12 <i>Lime Juice</i> .....	38
Gambar 4. 13 <i>Honey</i> .....	39
Gambar 4. 14 <i>Pineapple</i> .....	40
Gambar 4. 15 <i>Mint Leaf</i> .....	40
Gambar 4. 16 Bartender memotong dan memasukan nanas.....	41
Gambar 4. 17 Bartender memasukkan <i>mint leaf</i> .....	42
Gambar 4. 18 Bartender menuangkan <i>pineapple</i> dan <i>lime juice</i> .....	42

Gambar 4. 19 Bartender Menuangkan Madu.....	43
Gambar 4. 20 Bartender menambahkan <i>ice cube</i> .....	43
Gambar 4. 21 Bartender menghaluskan semua bahan .....	44
Gambar 4. 22 Bartender menambahkan <i>garnish</i> .....	44
Gambar 4. 23 Komaneka Sensation .....	45
Gambar 4. 24 Komaneka Sensation Madu Manis Pool Bar.....	46



POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 *Food Menu* Madu Manis Pool Bar

Lampiran 2 *Drink Menu* Madu Manis Pool Bar

Lampiran 3 *Culture Dinner Menu*

Lampiran 4 *Slip Order/Captain Order*



POLITEKNIK NEGERI BALI

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Komaneka merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk *resort*. Komaneka mempunyai lima *resort* yang ada di Bali. 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 9 Departemen sebagai berikut: Front Office Department, Housekeeping Department, Food and Beverage Service Department, Food and Beverage Product Department, Sales and Marketing Department, Accounting Department, Engineering Department, Human Resources Department, dan Security Department. Food and Beverage Department merupakan salah satu departemen yang memegang peran penting di Komaneka at Rasa Sayang Ubud dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang *stay*.

Komaneka Sensation merupakan salah satu *signature mocktail* yang ada di Komaneka at Rasa Sayang. Resep dan pembuatannya dilakukan langsung oleh *bartender* di *food and beverage service*. *Food and beverage service* menyediakan pelayanan, tamu bisa memesan makanan atau minuman dengan banyak variasi yang ditawarkan kepadanya. *Food and beverage service* juga mempunyai pelayanan *special dinner* yang diadakan setiap hari Selasa dan Jumat. Di *special dinner* ini para tamu menikmati *dinner* sambil menyaksikan *balinese dance* atau *nusantara*

*dance*. Di *special dinner* ini para tamu diberikan sambutan *welcome mocktail* yang bernama Komaneka Sensation.

Sebagai salah satu *signature mocktail* yang ada di Komaneka at Rasa Sayang, Komaneka Sensation di *display* pada *special offer* di Madu Manis Pool Bar. Komaneka Sensation memiliki keunikan yang berwarna hijau lumut yang dicampur dari berbagai bahan yang memunculkan sensasi manis yang menyegarkan karena dalam pembuatan *mocktail* ini menggunakan bahan-bahan, seperti: *honey*, *pineapple squash*, *pineapple fruit*, *lime juice*, *mint leave*, dan *ice cube* yang dihidangkan dengan *poco grande glass* sehingga membuat *customer* tertarik. *Customer* biasanya memesan Komaneka Sensation ini dengan sistem *a'la carte*. Jumlah pengunjung yang biasanya memesan Komaneka Sensation ini sekitar kurang lebih 5 gelas per/hari dan biasanya *full order* pada saat *special dinner*. Komaneka Sensation yang ditawarkan di Madu Manis Restaurant di Komaneka at Rasa Sayang ini sudah termasuk dengan kerupuk melinjo dan *deeping soya sauce mix chili* yang sering disebut dengan *chili padi*.

Harga yang ditetapkan untuk satu porsi minuman Komaneka Sensation adalah sebesar IDR 48.000/pax. Penetapan harga tersebut disesuaikan dengan kualitas bahan yang digunakan, tampilan penyajian, serta standar pelayanan yang diberikan oleh bartender di Madu Manis Pool Bar, Komaneka at Rasa Sayang. Harga ini juga mencerminkan nilai ekonomis dari sebuah minuman khas yang dirancang khusus untuk memberikan sensasi menyegarkan dan cita rasa yang unik bagi para tamu. Harga tersebut telah berlaku secara konsisten sejak tahun 2024 hingga 2025, dan belum mengalami perubahan hingga saat penelitian ini dilakukan.

Sebagai pembanding penulisan tugas akhir ini mengaitkannya dengan judul tugas akhir yang dibuat oleh Mahardika (2024) dengan judul “Prosedur Pembuatan Margarita oleh Bartender Sky Terrace Bar di Tanadewa Resorts and Spa” dan tugas akhir yang dibuat oleh Sumardika (2024) dengan judul “Pembuatan Minuman Bara-Bara oleh Bartender di Hotel Bisma Eight dengan Konsep Zero Waste”. Berdasarkan tugas akhir di atas, terdapat persamaan dengan tugas akhir yang penulis buat yaitu membahas proses pembuatan minuman di bar dan bertujuan memberikan pengalaman minum yang menyegarkan dengan menggunakan bahan alami seperti buah atau herbal dan persamaan yang lain mengangkat judul tentang pembuatan minuman. Perbedaannya tugas akhir ini dengan tugas akhir sebelumnya yaitu minuman Margarita mengandung alkohol klasik (*cocktail*), sedangkan perbedaan Komaneka Sensation dan Bara-Bara terdapat pada bahan campuran minuman yang digunakan dan cara penyajiannya.

Berdasarkan hal tersebut di atas penulis tertarik mengangkat judul “Pembuatan Minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang” dengan tujuan untuk mengetahui cara pembuatan dan mengetahui hambatan dalam proses pembuatan minuman tersebut.

## **B. Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimanakah prosedur pembuatan minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang?

2. Apa saja hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang dan cara mengatasinya?

### **C. Tujuan Penulisan**

Adapun tujuan penulisan dalam penulisan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang” adalah sebagai berikut.

1. Menjelaskan proses pembuatan minuman Komaneka Sensation oleh bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang.
2. Mendeskripsikan hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan minuman Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang dan cara mengatasinya.

### **D. Manfaat Penulisan**

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
  - a Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Diploma III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali dan mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang didapat di kampus sesuai dengan kenyataan di dunia industri serta dapat menambah kemampuan dalam bidang *food and beverage service*.
  - b Mengetahui secara detail tentang pembuatan Komaneka Sensation oleh bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang.

- c Mengetahui pengetahuan di bidang *food and beverage* khususnya bagian *food and beverage service* yang berkaitan dengan pembuatan minuman.

## 2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir khususnya mahasiswa Jurusan Pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- b Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang pembuatan Komaneka Sensation.

## 3. Bagi Perusahaan Komaneka at Rasa Sayang

Sebagai bahan masukan untuk Komaneka at Rasa Sayang dalam meningkatkan kualitas menangani permasalahan dan kendala dalam pengolahan Komaneka Sensation.

## E. 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 Komaneka Sensation oleh bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan bartender pada Madu Manis Pool Bar di Komaneka at Rasa Sayang tentang pembuatan Komaneka Sensation.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca resep yang berkaitan dengan proses pembuatan Komaneka Sensation.

## **2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil**

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode dan teknik deskriptif kualitatif. Hasil analisis disajikan dengan metode formal dan informal. Metode penyajian formal adalah perumusan dengan tanda-tanda dan lambang-lambang sedangkan metode penyajian informal adalah menyajikan hasil analisis dengan uraian atau kata-kata biasa.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Simpulan**

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *mocktail* Komaneka Sensation oleh bartender di Madu Manis Pool Bar Komaneka at Rasa Sayang, dapat disimpulkan bahwa:

#### **1. Pembuatan Komaneka Sensation memerlukan 3 tahap, yaitu**

##### a. Tahap Persiapan

Yang harus dilakukan dengan baik dan maksimal sehingga mendapat hasil minuman Komaneka Sensation sesuai dengan yang harapan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

##### b. Tahap pembuatan

*Bartender* memasukkan semua bahan kedalam Blender, ditambahkan beberapa potongan *ice cube* dan diblender/dihaluskan. Setelah semua tercampur rata, maka tuangkan (*pouring*) minuman tersebut ke dalam *Poco Grande glass* serta diberikan garnishnya yaitu *pineapple slice* dan *mint leaf*.

##### c. Pada Tahap akhir

Minuman Komaneka Sensation disajikan dengan menggunakan *pineapple slice* dan *mint leaf* ditambahkan *garnish* dari potongan buah nenas dan sepucuk daun *mint*.

**2. Hambatan–hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Komaneka Sensation oleh Bartender di Madu Manis Pool Bar pada Komaneka at Rasa Sayang dan cara pemecahannya yaitu sebagai berikut.**

- a. Kekurangan bahan minuman karena persediaan bahan dan ruang penyimpanan yang terbatas dan keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Hambatan ini dapat diatasi dengan melakukan pengecekan barang secara berkala dan perusahaan harus menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan *operational*.
- b. *Equipment* dan *bar utensil* yang kurang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan. Permasalahan ini bisa diatasi dengan bersama-sama menjaga dengan baik *equipment* dan *bar utensil* yang dimiliki agar tidak cepat rusak dan menyampaikan atasan kepada tentang kekurangan *equipment* dan *bar utensil* untuk menunjang kegiatan *operational*.
- c. Keterbatasan sumber daya manusia di bagian *bartender*. Hambatan ini dapat diatasi dengan menambah tenaga (sumber daya manusia) di bagian bar agar tidak mengganggu kegiatan *operational*.

**B. 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 pemesanan:

1. Meningkatkan koordinasi dengan staff purchasing dalam pengorderan bahan minuman dan melakukan *inventory* secara rutin, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta berkoordinasi dengan atasan untuk

menambah tempat untuk ruang penyimpanan sehingga bisa menyimpan jumlah bahan minuman lebih banyak.

2. Menjaga kebersihan, dan kerapian area bar termasuk seluruh *equipment* dan *bar utensil* agar tidak terjadi kerusakan barang dan tetap bisa digunakan dalam kegiatan *operational* khususnya dalam pembuatan minuman.
3. Menambah jika memungkinkan sumber daya manusia (baik *staff*, *dw*, maupun *trainee*) agar bartender fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya.



POLITEKNIK NEGERI BALI

## 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 Maret201*, 2(1), 41–49.
- Bertalina, B., & Wahyuni, E. S. (2024). Edukasi dan Praktek Pembuatan Minuman Sehat. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 7–12. <https://doi.org/10.57218/jompaabdi.v3i3.1169>
- Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018). *No Analisis Struktur Kovarians terhadap Indikator Kesehatan yang Berhubungan dengan Lansia yang Tinggal di Rumah, dengan Fokus pada Persepsi Subjektif terhadap Kesehatan Title*. 3(2), 91–102.
- Ilham, F. (2023). *FnB Adalah: Pengertian, Fungsi, Pembagian Departemen, dan Peluang Bisnis*. Detik Bali.
- Mahardika, K. K. (2024). *Tugas akhir prosedur pembuatan margarita oleh bartender sky terrace bar di tanadewa resorts and spa*.
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, 3(2), 69–77.
- 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>
- Sumardika, P. E. (2024). *Tugas akhir pembuatan minuman bara – bara oleh bartender di hotel bisma eight dengan konsep zero waste*.
- Triyantoro, A., Suradi, Rahman, A. F., & Arista, C. M. (2024). Tugas Bartender Selama Operasional Di Eboni Bar And Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan)*, 7(2), 1–12.

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



POLITEKNIK NEGERI BALI