

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN OCEAN HILLS OLEH
BARTENDER DI BAR CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Adi Darma Putra

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN OCEAN HILLS OLEH
BARTENDER DI BAR CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Adi Darma Putra
NIM.2215823234

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN OCEAN HILLS OLEH
BARTENDER DI BAR CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

Komang Adi Darma Putra
NIM 2215823234

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmatnya dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Minuman Ocean Hills oleh *Bartender* di Bar Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk mendeskripsikan “Pembuatan Minuman Ocean Hills Oleh Bartender Di Bar Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas” 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 di atasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik inii, penulis ingin menyampaikan 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. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par.,M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Bapak I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd selaku koordinator Politkenik Negeri Bali Kampus Gianyar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
6. Drs. I Nyoman Meirejeki, MM selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
8. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
9. I Putu Mardiasa selaku Food and Beverage Service Manager di Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh staf Sanctoo Suites & Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
11. Bapak I Made Warja dan Ibu Ni Wayan Karmen selaku orang tua penulis yang

telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.

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, 05 Agustus 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERNYHATAAN GELAR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Metode Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Hotel	8

B. Restaurant.....	9
C. Bar dan Bartender.....	11
D. Minuman.....	16
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	20
A. Lokasi Sanctoo Suites & Villas	20
B. Sejarah Sanctoo Suites & Villas	21
C. Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas	23
D. Fasilitas Hotel	25
BAB IV PEMBAHASAN	36
A. Penyajian Hasil Observasi	36
B. Kendala yang dihadapi dan Solusinya	52
BAB V PENUTUP	53
A. Simpulan.....	53
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3 1 Jenis Jenis Kamar	37
Tabel 4.1 <i>Recipe</i> Minuman Ocean Hills	58
Tabel 4. 2 Cara pembuatan	47

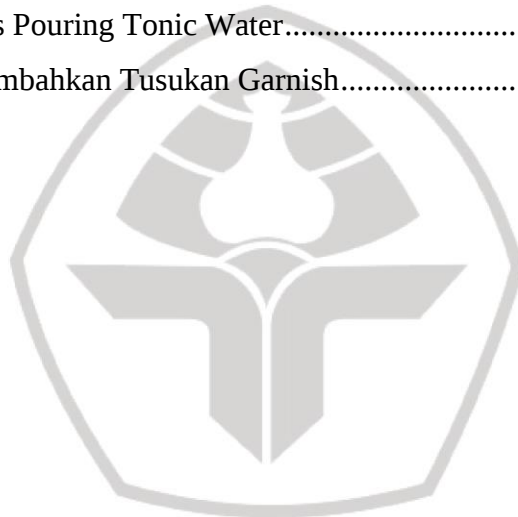


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3 1 Logo Sanctoo Suites & Villas	20
Gambar 3 2 Struktur Organisasi Food & Beverage Service	23
Gambar 3 3 One Bedroom Garden Pool Villa	27
Gambar 3 4 One Bedroom River Side Pool Villa	27
Gambar 3 5 Sanctoo Suites Room Tropical View	28
Gambar 3 6 Sanctoo Suites Pool Villa	29
Gambar 3 7 Sanctoo Suites Pool Acces	29
Gambar 3 8 Family Suites Room	30
Gambar 3 9 Residential Suites Room	31
Gambar 3 10 Restaurant & Bar Sanctoo Suites & Villas	31
Gambar 3 11 SPA and Wellness Sanctoo Suites & Villas	34
Gambar 3 12 Swimming Pool Sanctoo Suites & Villas	35
Gambar 4. 1 Absen kedatangan Bartender	36
Gambar 4. 2 Bartender Cassowary Restaurant	38
Gambar 4. 3 Shaker	39
Gambar 4. 4 Jigger	39
Gambar 4. 5 Long Bar Spoon	40
Gambar 4. 6 Ice Scoop	40
Gambar 4. 7 Piller	41
Gambar 4. 8 Muddler	41
Gambar 4. 9 White Wine Glass	42
Gambar 4. 10 Coaster	42
Gambar 4. 11 Spirit (Dry Gin)	43
Gambar 4. 12 Triple Sec	44
Gambar 4. 13 Blue Curacao	45
Gambar 4. 14 Tonic Water	45

Gambar 4. 15 Basil Leaf	46
Gambar 4. 16 Cucumber	46
Gambar 4. 17 Proses Pouring Spirit (Dry Gin)	48
Gambar 4. 18 Proses Pouring Triple Sec	48
Gambar 4. 19 Proses Pouring Blue Curacao	48
Gambar 4. 20 Proses Pouring Lime Juice	49
Gambar 4. 21 Proses Muddling.....	49
Gambar 4. 22 Proses menambahkan ice cube	50
Gambar 4. 23 Proses Shaking	50
Gambar 4. 24 Proses Pouring to the glass.....	50
Gambar 4. 25 Proses Pouring Tonic Water.....	51
Gambar 4. 26 Menambahkan Tusukan Garnish.....	51



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas.....	68
---	----



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki potensi keindahan alam serta daya tarik tersendiri. Keberagaman suku, budaya, dan tradisi menjadikan Indonesia sebagai salah satu tujuan wisatawan untuk menghabiskan masa liburannya. Daerah tujuan wisata di Indonesia yang telah mendunia, salah satunya adalah Pulau Bali. Bali memiliki tradisi dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun dan masih dipegang oleh masyarakat sampai sekarang. Tradisi dan budaya ini menjadi daya tarik Bali dibandingkan daerah lainnya, selain karena alamnya yang indah dan penduduknya yang ramah. Sejalan dengan banyaknya wisatawan yang berlibur ke Bali, maka akomodasi yang diperlukan untuk menunjang kenyamanan wisatawan dalam berlibur dengan berdirinya akomodasi-akomodasi penunjang berupa hotel, *villa*, serta akomodasi lainnya.

Pariwisata adalah rangkaian aktivitas dan kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh perorangan, kelompok atau keluarga ke suatu tempat secara sementara dengan tujuan mencari ketenangan, kedamaian, keseimbangan, keserasian dan kebahagiaan jiwa. Pariwisata didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah.

Hotel adalah salah satu dari beberapa akomodasi yang tersedia sebagai pendukung kegiatan para wisata yang berkunjung. Keberadaan hotel dikelola untuk mendapatkan keuntungan dari wisatawan yang berkunjung. Hotel menjadi salah satu usaha yang pendapatannya sangat besar untuk suatu daerah. Hotel menyediakan layanan berupa tempat untuk menginap, layanan makanan dan minuman, dan layanan penunjang lainnya. Banyaknya hotel yang tersebar menyebabkan meningkatnya daya saing antar hotel secara profesional dari segi kualitas hotel, baik fasilitas maupun dalam melakukan pelayanannya.

Restaurant merupakan sebuah tempat yang menyajikan makanan dan minuman lengkap dengan berbagai fasilitas yang nyaman sehingga para tamu yang datang akan merasa betah saat menyantap hidangan. Ada banyak *restaurant* yang mengusung menu andalannya seperti *seafood*, olahan ayam, makanan *japanese*, *korean* atau bahkan *restaurant* cepat saji.

Ocean Hills merupakan salah satu minuman *signature cocktail* yang ada di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas. Minuman *cocktail* ini terbuat dari campuran *dry gin*, *blue curacao*, *orange liquer*, *cucumber*, *basil leaf*, dan *soda water* kemudian ditambahkan *ice cube* lalu dikocok (*shaking*). Minuman *cocktail* ini memiliki rasa yang beragam dari rasa *cucumber* dan *basil leaf*.

Berdasarkan Tugas Akhir penulis mengambil dua buah judul tugas akhir sebagai pembandingan dengan topik yang sama, namun memiliki beberapa hal yang berbeda, pembandingan yang pertama yang berjudul Pembuatan minuman Gin Fizz

oleh *bartender* pada L’atelier By Cyril Kongo Di The Apurva Kempinski Bal Pratama (2022) hal yang membedakan Gin Fizz dengan Ocean Hills terletak pada *glass* dan *garnish* , minuman Gin Fizz tersebut menggunakan *rock glass*, sedangkan Ocean Hills menggunakan *white wine glass* dan perbedaan pada *garnish* yaitu, Gin Fizz menggunakan *garnish lime ring* sedangkan Ocean Hills menggunakan *garnish Cucumber* dan *basil leaf* .

Dengan judul yang kedua yaitu Pembuatan Gimlet Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali(Akli 2024) hal yang membedakan Gimlet dengan Ocean Hills terletak pada penyajian *glass*, Gimlet menggunakan *rock glass* sedangkan Ocean Hills menggunakan *White Wine Glass*, dengan kedua bahan yang mirip.

Dalam Tugas Akhir ini, penulis mengambil pembuatan minuman *cocktail* Ocean Hills karena, Ocean Hills adalah salah satu minuman unik yang berasal dari kata *Ocean* yaitu ‘lautan’, dan *hills* yang berarti ‘perbukitan’ atau ‘bukit’. Warna minuman Ocean Hills berwarna lautan yaitu kebiruan karena perpaduan warna dari *blue curacao* dan *soda water*, jika dilihat dari *garnish* yang dipakai, minuman ini memiliki warna perbukitan yaitu penghijauan karena perpaduan dari warna kulit dari *cucumber* dan *mint leaf* tersebut.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Minuman Ocean Hills oleh Bartender di Bar Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites & Villas”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah proses Pembuatan Minuman Ocean Hills oleh Bartender di Bar Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites & Villas?
2. Apakah hambatan dalam Pembuatan Minuman Ocean Hills oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas dan sousinya?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian Tugas Akhir ini adalah menjawab pertanyaan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas maka tujuan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui pembuatan Ocean Hills oleh Bartender di Bar Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
2. Mengetahui hambatan dalam pembuatan Ocean Hills oleh Bartender di Bar Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites & Villas dan solusinya.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penulisan tugas akhir ini adalah untuk:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Diploma Tiga di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

- b. Menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang Food and Beverage .
- c. Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Ocean Hills oleh Bartender di Bar Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites & Villas Politeknik Negeri Bali

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

- a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang Food and Beverage Service.
- 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 Minuman Ocean Hills.

3. Bagi Perusahaan

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan pembuatan Ocean Hills.
- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat pembuatan Ocean Hills.

E. Metode Penulisan

- 1. Metode dan teknik pengumpulan data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut.

a. Observasi

Mengetahui pengamatan secara langsung terhadap pembuatan Ocean Hills oleh *bartender* pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites & Villas.

b. Studi Kepustakaan

Mengetahui literatur dan referensi sebagai landasan teori mengenai Pembuatan Ocean Hills di Bar Cassowary and Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

c. Wawancara

Melaksanakan wawancara langsung dengan *F&B Manager*, *supervisor*, dan *bartender* mengenai pembuatan minuman cocktail Ocean Hills di The Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villa.

2. Metode analisis dan penyajian hasil

Metode analisis dan penyajian hasil yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah metode deskriptif-kualitatif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan atau dengan uraian kata-kata biasa.

Dalam pembuatan metode analisis penulis menggunakan Metode Deskriptif. Metode penelitian deskriptif adalah metode yang dilakukan untuk mengetahui gambaran, keadaan, suatu hal dengan cara mendeskripsikannya sedetail mungkin berdasarkan fakta yang ada. Dalam pembuatan metode

penyajian hasil, penulis menggunakan metode formal dan informal. Metode formal dilakukan dengan pendekatan sistematis dan menggunakan kata-kata dalam menjabarkan hasilnya. Sedangkan metode penelitian informal adalah penggunaan metode non-ilmiah berupa pelampiran foto, gambar, dan sejenisnya untuk tujuan melengkapi pemaparan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai proses pembuatan minuman Ocean Hills oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Santoo Suites & Villas, dapat disimpulkan bahwa proses tersebut terdiri dari tiga tahapan utama, yaitu : tahap persiapan, tahap pelaksanaan/pembuatan dan tahap akhir.

Pada tahap persiapan, seorang *bartender* harus memastikan semua langkah dilakukan dengan benar sesuai SOP di Sanctoo Suites & Villas. Tiga tahapan yang harus dilakukan, yaitu : pertama, persiapan diri untuk memastikan kebersihan dan kesiapan pribadi. Kedua, persiapan alat dengan memeriksa dan menyiapkan peralatan yang dibutuhkan. Ketiga, persiapan bahan untuk memastikan bahanbahan tersedia dan dalam kondisi baik.

Pada tahap pembuatan minuman, setiap langkah harus diperhatikan dengan cermat untuk memastikan rasa,dan warna. Proses pembuatan ini terdiri dari tiga tahapan utama. Pertama, campuran semua *ingredient* yang harus dibuat dengan tepat. Kedua, pembuatan *garnish basil leaf* dan *cucumber* yaitu untuk menghasilkan keunikan dan kecocokan yang ada dari sebuah warna dan rasa dari minuman tersebut, serta menggabungkan semua bahan yang telah disiapkan, seperti *gin*, *orange liquer*, *blue curacao*, *basil leaf*, *cucumber*, *tonic water*

Pada tahap akhir pembuatan minuma Ocean Hills, yaitu penyajian minuman dengan menyiapkan *white wine glass*, *coster*, dan *straw*. Kemudian *bartender* menuangkan minuman yang telah disiapkan.

Adapun kendala dalam pembuatan minuman Ocean Hills meliputi Kekurangan bahan minuman. Kekurangan bahan minuman ini disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan dan terbatasnya ruang penyimpanan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai seperti *equipment* dan *bar utensil* yang kurang *proper* atau sudah tidak layak untuk digunakan. Hal ini disebabkan karena banyak hal seperti kecerobohan team yang kurang bisa menjaga *equipment* dan *bar utensil*, kurangnya dilakukan pembaharuan atau *upgrade equipment* dan *bar utensil*.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut.

1. Menyediakan tempat penyimpanan yang memadai untuk menunjang kegiatan *operational*. Selain itu pihak *purchasing* seharusnya selalu memantau pengiriman barang dan menghubungi pihak *supplier* agar tidak terjadi keterlambatan dalam pengiriman barang.
2. Menjaga dengan baik *equipment* dan *bar utensil* yang dimiliki agar tidak cepat rusak serta memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equipment* dan *bar utensil* untuk menunjang kegiatan *operational*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adolph, Ralph. 2016. "No Title No Title No Title." : 1–23.
- Akli, Muhammad. 2024. "Tugas Akhir Pembuatan Signature Cocktail Oleh Bartender Di Puri Bar Jimbaran Puri a Belmond Hotel Bali Politeknik Negeri Bali."
- Atmaja, I Nyoman Pratama Surya, Bondan Pambudi, and Miko Andi Wardana. 2023. "Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Berbasis Menu Engineering Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Restoran." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 2(5): 1206–24. doi:10.22334/paris.v2i5.428.
- Bean, Martin. 2022. *Laravel 5 Essentials : Explore the Fundamentals of Laravel, One of the Most Expressive and Robust PHP Frameworks Available*.
- Dwi Insani, Yuda, and Ramdani Setiyariski. 2022. "Meningkatkan Kualitas Pelayanan Front Office Department Melalui Tugas Dan Tanggung Jawab Concierge Pada Hotel Savoy Homann." *Jurnal Kajian Pariwisata* 2(1): 13–28. doi:10.51977/jiip.v2i1.297.
- Erianto, Edy. 2022. "Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu)." *Jurnal Akomodasi Agung* (1): 99–109.
- I Made Dwika Sapta Antara. 2024. "Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu Oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar Di Tanadewa Resort & Spa Ubud."
- Pratama, I Wayan Arik. 2022. "Tugas Akhir Pembuatan Gin Fizz Cocktail Oleh Bartender Pada L'Atelier By Cyril Kongo Di the Apurva Kempinski Bali."
- Purwaningrum, Hesti, and Moch Nur Syamsu. 2021. 25 Insan Cendekia Mandiri *Hospitality Industry*.
- Su, A. 2018. "Bab II Landasan Teori." *Journal of Chemical Information and Modeling* 53(9): 8–24.
- Triyantoro, Anton, Akh Fajar Rahman, and Cyintia Masdya Arista. 2024. "Tugas Bartender Selama Operasional Di Eboni Bar And Lounge Hotel Tentrem Yogyakarta." 7(2): 1–12.
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2017. *Bartending & Mixology: Mengupas Tuntas*

Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol Maupun Nonalkohol, Hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman Dan Penyajiannya. Penerbit Andi.



POLITEKNIK NEGERI BALI