

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN MOCKTAIL SANCTOO HILL
OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN MINUMAN MOCKTAIL SANCTOO HILL
OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT
SANCTOO SUITES & VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN MINUMAN MOCKTAIL SANCTOO HILL OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT SANCTOO SUITES & VILLAS

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



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 Minuman Mocktail Sanctoo Hill Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill Oleh Bartender Di 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 diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih 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.
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 D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Drs. Dewa Made Suria Antara, M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir.
7. Putu Agus Murtono, S.Pd., M.Par. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir.
8. Ni Kadek Arianti, selaku Training Manager/Human Resource Manager Sanctoo Suites & Villas yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di hotel
9. Seluruh Staf Sanctoo Suites & Villas yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D3 Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Wayan Astawa dan Ni Made Kaih 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, Juli, 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	i
HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Metode Penuisan	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
1. Pengertian Hotel.....	8
2. Jenis-jenis Hotel	9
B. Restaurant	9
1. Pengertian <i>Restaurant</i>	9
2. Klasifikasi <i>Restaurant</i>	10
C. Bar	10
D. Bartender.....	11
E. Peralatan Bar.....	12
F. Pengertian Minuman Campuran	15
G. Sanctoo Hill	15
H. Pengertian Mocktail	16
I. Proses Pembuatan Mocktail.....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	20
A. Lokasi dan Sejarah Hotel.....	20
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi.....	32
BAB IV PEMBAHASAN	36
A. Pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas	36
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Mocktail Sanctoo Hill Dan Cara Menangani.....	46
BAB V PENUTUP.....	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR ISI

Tabel 3. 1 Penjualan Kamar.....	23
Tabel 3. 2 Penjualan Makanan dan Minuman	24



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Sanctoo Suites & Villas	20
Gambar 3.2 <i>Sanctoo Suite Room</i>	27
Gambar 3.3 <i>Suite Pool Access</i>	27
Gambar 3.4 <i>Family Suite Room</i>	28
Gambar 3.5 <i>Panoramic Suites Room</i>	28
Gambar 3.6 <i>Residential Suite Room</i>	29
Gambar 3.7 <i>One Bedroom Garden Pool Villa</i>	29
Gambar 3.8 <i>The Cosswarry Restaurant</i>	30
Gambar 3.9 <i>Wantilan by Sanctoo</i>	31
Gambar 3.10 <i>Swimming Pool</i>	31
Gambar 3.11 <i>The Sanctoo Spa & Wellness</i>	32
Gambar 3.12 Struktur Organisasi Sanctoo Suites & Villas.....	33
Gambar 3.13 Struktur Organisasi <i>F&B Service Dapartment</i>	33
Gambar 4.1 Buah <i>Strawberry</i>	38
Gambar 4.2 Buah <i>Leci</i>	38
Gambar 4.3 <i>Lime Juice 20 ml</i>	38
Gambar 4.4 Sirup <i>Strawberry</i>	39
Gambar 4.5 Sirup <i>Leci</i>	39
Gambar 4.6 Sirup <i>Mint</i>	39
Gambar 4.7 <i>Simple Sirup</i>	40
Gambar 4.8 <i>Soda Water</i>	40
Gambar 4.9 <i>Ice Cube</i>	40
Gambar 4.10 <i>Muddler</i>	41
Gambar 4.11 <i>Stirrer</i>	41
Gambar 4.12 <i>Jigger</i>	42
Gambar 4.13 <i>Long glass juice</i>	42
Gambar 4.14 <i>Bartender</i> memasukkan buah stroberi dan buah leci	43
Gambar 4.15 <i>Bartender</i> menghancurkan buah stroberi dan buah leci	43
Gambar 4.16 <i>Bartender</i> memasukkan sirup	44
Gambar 4.17 <i>Bartender</i> memasukkan <i>ice cube</i>	44
Gambar 4.18 <i>Bartender</i> memasukkan <i>soda water</i>	45
Gambar 4.19 <i>Bartender</i> menambahkan <i>garnish</i>	45
Gambar 4.20 Mocktail Sanctoo Hill	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bartender Memasukkan Buah Strawberry dan leci.....	54
Lampiran 2. Bartender Menghancurkan Buah Strawberry dan leci.....	54
Lampiran 3. Bartender Menambahkan beberapa sirup sesuai takaran.....	55
Lampiran 4. Bartender Menambahkan Ice Cube dan Soda Water	55
Lampiran 5. Minuman Mocktail Sanctoo Hill.....	56



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanctoo Suites & Villas merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di Daerah Sukawati yang merupakan salah satu dari lokasi *central of tourism* yang mana daerah ini sangatlah terkenal di kalangan *tourist local* atau mancanegara. Sanctoo Suites & Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80852. Akomodasi yang salah satu ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah Timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo. Pada Sanctoo Suites & Villa memiliki beberapa departemen diantaranya yaitu: *front office, security, hrd, sales marketing, accounting, housekeeping, food and beverage department*.

Food and beverage department adalah *department* yang menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman. *Department food and beverage* dibagi menjadi 2 bagian yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*, dimana *food and beverage product* menyediakan pelayanan di bidang makanan dan *food and beverage service* menyediakan pelayanan kepada tamu. *Department food and beverage* adalah *department* yang memberikan keuntungan kepada operasional hotel. Salah satunya adalah *food and beverage service*.

Food & beverage service adalah pelayanan penyajian makanan dan minuman kepada pelanggan. *Food and beverage service* merupakan bagian dari hotel, yang terdiri dari *restaurant* dan *bar*.

Sancto Suites & Villas memiliki 2 Bar dan *Restaurant* dengan pemandangan *pool* dan hutan, dimana Bar dan *Restaurant* itu dibuka untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman.

Bar melayani dengan jenis-jenis minuman yang ada seperti cocktail dan mocktail. Dimana cocktail itu adalah jenis minuman dengan campuran dari berbagai jenis minuman ringan, sirup atau jus buah dengan ditambahkan dengan minuman beralkohol sedangkan mocktail memiliki arti lain yaitu minuman segar yang dipadukan dengan buah-buahan, *herbs* yang disajikan, sama dengan halnya cocktail namun tanpa adanya campuran minuman *alcohol*. Terdapat beberapa jenis minuman mocktail yaitu *Straw Mango Punch*, *Tropical Exotis* dan Sanctoo Hill.

Sanctoo hill merupakan minuman mocktail yang paling banyak dipesan oleh tamu di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas dilihat dari *captain order* di setiap harinya. Melihat banyaknya *captain order* yang berisi Sanctoo Hill maka perbulannya bisa laku 45-50 perbulan dan Sanctoo Hill lumayan terkenal, jadi lakunya bisa puluhan setiap bulannya, secara Sanctoo Hill merupakan *signature drink* yang ada di Sanctoo Suites & Villas. Sanctoo Hill itu biasanya peminatnya dari anak-anak serta remaja. Minuman Mocktail Sanctoo Hill terbuat dari campuran buah *strawberry*, dan buah leci. Sedangkan untuk teknik menggunakan teknik tumbuk (*muddle*) dengan ditambahkan mint sirup, leci sirup, *strawberry* sirup, *lime juice* dan *top up* dengan *soda water*. Minuman mocktail ini memiliki rasa yang beragam, mulai dari rasa asam dari buah *strawberry* dan manis dari buah leci dan dipadukan dengan *soda water* yang menjadikan rasanya sangat

segar, Sanctoo Hill dihidangkan menggunakan *long glass juice* ditambahkan dengan *garnish* buah leci dan daun mint, sehingga mendapatkan kesan yang lebih menarik ketika dihidangkan.

Pada penelitian sebelumnya, ada beberapa topik yang menjadi referensi penulis untuk mengangkat judul sebagai tugas akhir yang dibuat oleh (Sumardika, 2024) dengan judul “Pembuatan Minuman Bara – Bara oleh Bartender di Hotel Bisma Eight dengan Konsep Zero Waste” dan tugas akhir yang dibuat oleh (Bali & Mahardika, 2024) dengan judul “Prosedur Pembuatan Margarita oleh Bartender Sky Terrace Bar di Tanadewa Resorts and Spa”. Pada kedua penelitian tersebut, memiliki persamaan dan perbedaan dengan penulisan tugas akhir ini. Persamaannya yaitu sama-sama membahas tentang pembuatan suatu minuman oleh *bartender* dan terdapat hambatan dalam pembuatan minuman. Perbedaannya yaitu pemilihan tempat praktek dalam pembuatan minuman dan perbedaan hambatan yang dihadapi saat pembuatan minuman tersebut.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas”.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pembuatan Mocktail Sanctoo Hill oleh Bartender di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas?

2. Apa saja hambatan yang dihadapi saat membuat Mocktail Sanctoo Hill oleh Bartender di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas dan solusinya?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas adalah sebagai berikut.

1. Menjelaskan cara pembuatan Mocktail Sanctoo Hill oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.
2. Menjelaskan hambatan dan solusi dalam pembuatan Mocktail Sanctoo Hill oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Sebagai salah satu syarat akademik yang harus ditempuh untuk menyelesaikan program studi D3 perhotelan pada jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar, dengan harapan mahasiswa dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam bidang *bartender* dan pembuatan minuman.
 - b. Mengetahui secara detail tentang pembuatan minuman Mocktail Sanctoo Hill oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

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

2. Bagi Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman Mocktail Sanctoo Hill.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan mampu menjadi sarana atau bahan evaluasi bagi pihak manajemen hotel Sanctoo Suites & Villas khususnya di Bar dalam meningkatkan memberikan kualitas minuman yang lebih baik kepada tamu.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Metode observasi merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan dengan disertai pencatatan- pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran dalam tugas akhir Pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill Oleh Bartender Di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas dengan metode

observasi selama 6 bulan pada saat melakukan praktik kerja kuliah industri. Penulis melakukan pengamatan pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill, yang dilakukan oleh *Bartender*.

b. Wawancara

Metode wawancara merupakan metode pengumpulan data melalui suatu proses interaksi antara pewawancara (*interview*) melalui komunikasi langsung yaitu dengan mengajukan daftar pertanyaan sesuai dengan topik permasalahannya. Penulis melakukan wawancara pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill, yang dilakukan oleh *Bartender*. Wawancara dilakukan bersama dengan Restaurant & Bar Manager. Adapun tujuan yang diinginkan penulis dalam melakukan wawancara adalah untuk mengetahui bagaimana cara pembuatan Minuman Mocktail Sanctoo Hill.

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau permasalahan yang sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karangan-karangan ilmiah, tesis dan disertai ensiklopedia dan sumber-sumber tertulis baik tercetak atau elektronik lainnya.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode deskriptif yaitu mendeskripsikan secara rinci dan sistimatis

proses pembuatan mocktail. Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan membahas dan menganalisis masalah dan analisis deskriptif yaitu memaparkan atau menguraikan masalah dengan menggunakan data-data yang didapatkan selama melakukan penelitian mengenai pembuatan minuman Mocktail Sanctoo hill oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tugas akhir, maka dapat disimpulkan bahwa proses pembuatan minuman Mocktail Sanctoo Hill terdiri dari tahap persiapan, tahap pembuatan, dan tahap akhir. Pada tahap persiapan terdiri dari persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan alat. Pada tahap pembuatan minuman Mocktail Sanctoo Hill yaitu terdiri dari: menyiapkan semua alat dan bahan, kemudian memasukkan dua buah *strawberry* dan buah leci ke dalam gelas lalu *mudle* hingga hancur. Memasukkan semua sirup yang sudah ditakar ke dalam gelas dan *bartender* mengaduk hingga tercampur, kemudian menambahkan secukupnya *ice cube*, *soda water*, *garnish* buah leci dan daun mint di tepi gelas agar terlihat lebih menarik minat tamu. Minuman Mocktail Sanctoo Hill siap dihidangkan kepada tamu. Pada tahap akhir yaitu memperhatikan kebersihan gelas, sebelum disajikan kepada tamu perlu melakukan *double check* untuk memastikan minuman sudah sesuai dengan standar di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites & Villas.

Terdapat hambatan-hambatan yang dihadapi saat pembuatan minuman Mocktail Sanctoo Hill yaitu: Hambatan pertama, kurangnya bahan baku seperti stok bahan minuman, dan gelas yang tidak mencukupi, maka cara menanganinya yaitu dengan sering mengecek stok bahan minuman, jika terdapat bahan yang tersisa sedikit maka langsung *order* ke *suppliers*, dan saat kekurangan gelas maka ditangani dengan menggunakan gelas alternatif lain. Hambatan kedua, Peralatan Bar yang tidak memadai seperti alat *shaker*, *jigger*, dan *garnish* yang rusak atau

tidak tersedia. Cara mengatasinya yaitu dengan selalu memastikan keadaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan minuman dengan menyimpannya di tempat yang sesuai dan bersih. Dan hambatan terakhir, tekanan kerja tinggi seperti tamu ramai, banyak pesanan, dan waktu kerja yang panjang dapat menciptakan tekanan dan kelelahan, yang dapat mempengaruhi kualitas minuman. Cara menangani masalah tersebut yaitu *bartender* harus tetap fokus, tidak panik, dan menyempatkan diri untuk beristirahat.

B. Saran

Selama pembuatan tugas akhir ini, terdapat beberapa saran yang dapat penulis berikan kepada hotel yaitu:

1. Peranan *Bartender* cukup penting terhadap kepuasan tamu maka sebaiknya *Bartender* selalu meningkatkan koordinasi dengan sesama *staff* untuk pelayanan kepada tamu yang lebih baik. Menangani semua masalah dengan kompak dan fokus. Selalu mengecek persediaan bahan minuman agar tidak kekurangan bahan, saat stok sedikit langsung catat dan *order* ke *supplier*.
2. Menjaga kebersihan area bar dan seluruh tempat penyimpanan alat dan bahan minuman, selalu memastikan keadaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan minuman disimpan di tempat yang sesuai dan bersih. Jika alat rusak, untuk sementara *bartender* dapat menggunakan alat alternatif yang fungsi alat tersebut sama dengan alat yang rusak, dan

segera memberi tahu atasan tentang rusaknya alat tersebut untuk segera digantikan yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2018). Landasan Konseptual Perencanaan Dan Perancangan Jogja Resto Dan Galeri Restoran Dan Galeri Seni Lukis Di Yogyakarta. *Jogja Resto Dan Galery*, 19–53.
- Amik , Hamami. (1986). Pengetahuan Minuman dan Bar. Yogyakarta: PT. Rineka Cipta
- Bali, P. N., & Mahardika, K. K. (2024). *Tugas akhir prosedur pembuatan margarita oleh bartender sky terrace bar di tanadewa resorts and spa.*
- Boston, A. (2024). Mocktail Adalah: Pengertian, Sejarah, Fungsi, Jenis dan Perbedaannya. *amesbostonhotel*.
- Darmadi, et al, Residences, Bali, K., & Harris, A. (2024). *Bali Journal of Hospitality* ,. I(1).
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). Restoran Jilid 3. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Febriyanti, A., & Sungkono. (2024). Strategi Peningkatan Kualitas Pelayanan Barista Pada Kopi Dari Hati. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 175–184.
- Liputan6. (2025). Perbedaan Mocktail dan *Cocktail*: Memahami Karakteristik Unik Kedua Minuman Populer Ini. *Liputan 6.com*.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1), 31–37.
- Praditya, I. P. I. (2024). *Tugas akhir pembuatan arak coffee martini oleh bartender di bar and restaurant sanctoo suites & villas.*
- Rais, S., & Ambiyar, A. (2019). Pengaruh Kualitas Pelayanan Bartender Terhadap Kepuasan Pelanggan di D’Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam. *Journal of Accounting and Management ...*, 3(1), 44–58. <https://122.200.2.179/index.php/jam/article/view/219>
- Sarwadi, Dicky (1987). Minuman Internasional dan Permasalahannya. Yogyakarta: PT. Liberty
- Sumardika, P. E. (2024). *Tugas akhir pembuatan minuman bara – bara oleh bartender di hotel bisma eight dengan konsep zero waste.*

Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventoryperalatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan. 2.*

TYASWENING, E. (2019). *Industri Perhotelan Elviani Tyaswening.*

Winia, O. dan. (2017). *Pelayanan Prima Di Restaurant Internasional.* Paramita.



POLITEKNIK NEGERI BALI