

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HERB MOJITO OLEH BARTENDER PADA
POOL BAR RESTAURANT DI HOTEL ADIWANA MONKEY
FOREST**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN HERB MOJITO OLEH BARTENDER PADA
POOL BAR RESTAURANT DI HOTEL ADIWANA MONKEY
FOREST**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN HERB MOJITO OLEH BARTENDER PADA POOL BAR RESTAURANT DI HOTEL ADIWANA MONKEY FOREST

Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Program Studi DIII Perhotelan 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 HERB MOJITO OLEH BARTENDER PADA POOL BAR RESTAURANT DI HOTEL ADIWANA MONKEY FOREST dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Herb Mojito oleh Bartender Pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest 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 inii, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

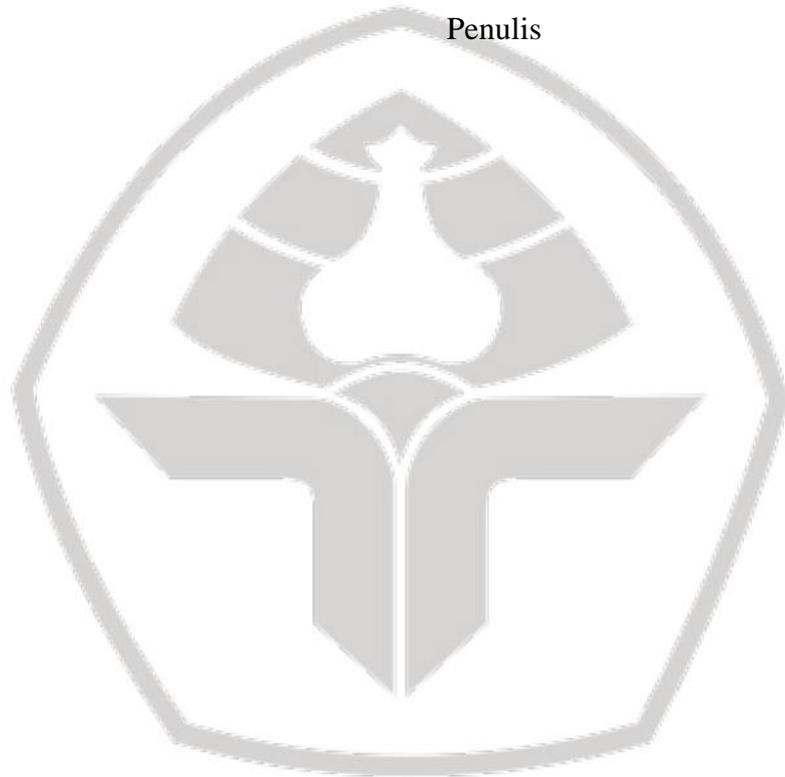
1. I Nyoman Abdi, SE, M. eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kepada penulis kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M. Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh pendidikan 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 Koorprodi 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, S.Pd., MPd, selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar, yang telah memberikan kemudahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M. Eng, selaku selaku Dosen Pembimbing I yang telah mrmberikan bimbingan dan saran kepada penulis dalam penulisan tugas akhir.
7. Indah Utami Chaerunnisah, M. Hum. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan kepada penulis dalam Tugas Akhir ini.
8. Bapak Didik Agus Sulilo, selaku Hotel Manager Adiwana Monkey Forest yang telah memberikan arahan dan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh *Staff* Hotel Adiwana Monkey Forest yang memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis selama Menyusun Tugas Akhir ini.
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 Ketut Marka dan Ni Ketut Sulasti, 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, Mei 2025

Penulis



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
TUGAS AKHIR.....	ii
TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan Manfaat.....	4
D. Metode Penulisan	6
BAB II.....	8
LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. <i>Restaurant</i>	13
C. Bar	15
D. Minuman	22
E. <i>Cocktail</i>	27
G. Pengertian Pembuatan	28
BAB III.....	29
GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	29
A. Lokasi dan Sejarah Hotel	29
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	30
C. Struktur Organisasi.....	36
BAB IV	39
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Pembuatan herb mojito pada Pool Bar Restaurant di hotel Adiwana Monkey Forest.....	39
B. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh seorang bartender dalam pembuatan herb mojito pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest.....	52

BAB V.....	54
PENUTUP.....	54
A. Simpulan.....	54
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	31
Tabel 3.2 Restoran	31
Tabel 4. 1 Bahan-bahan jamu.....	46
Tabel 4. 2 Bahan-bahan Herb Mojito.....	46

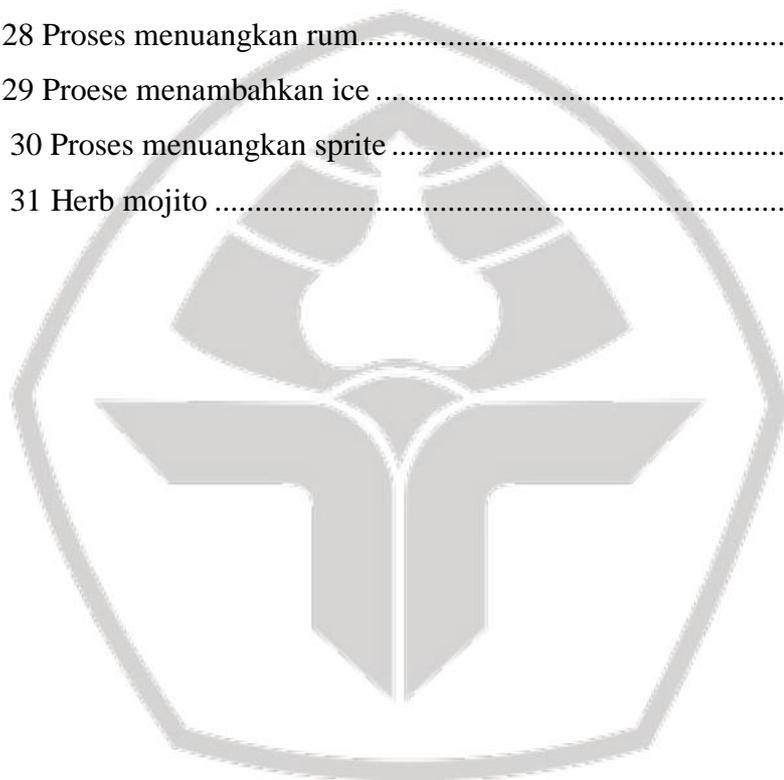


POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Adiwana Monkey Forest.....	29
Gambar 3.2 Grand Deluxe Room.....	32
Gambar 3.3 Adiwana Room.....	33
Gambar 3.4 Suite Room.....	33
Gambar 3.5 Swimming Pool.....	34
Gambar 3.6 Tejas Spa.....	34
Gambar 3.7 Pool Bar Restaurant.....	35
Gambar 3.8 Bar Adiwana Monkey Forest.....	35
Gambar 3.9 Lobby Adiwana Monkey Forest.....	35
Gambar 3.10 Strukur Organissi Adiwana Monkey Forest.....	36
Gambar 3.11 Strukur Organisasi F&B Service Monkey Forest.....	37
Gambar 4.1 Bar Uniform.....	40
Gambar 4.2 Cutting board.....	41
Gambar 4.3 Knife.....	41
Gambar 4.4 Jigger.....	41
Gambar 4.5 Long Bar Spoon.....	42
Gambar 4.6 Mudler.....	42
Gambar 4.7 Highball Glass.....	43
Gambar 4.8 Bottle Pourer.....	43
Gambar 4.9 Ice scoop.....	43
Gambar 4.10 Coaster.....	44
Gambar 4.11 Straw.....	44
Gambar 4.12 bowl.....	44
Gambar 4.13 Blender.....	45
Gambar 4.14 Pan.....	45
Gambar 4.15 Strainer.....	45
Gambar 4.16 Kunyit cincang.....	47
Gambar 4.17 Proses blender jamu kunyit.....	47
Gambar 4.18 Gula aren.....	47
Gambar 4.19 Menyiapkan pan.....	48

Gambar 4. 20 Proses melarutkan gula aren dan asam jawa	48
Gambar 4.21 Proses menuangkan kunyit.....	48
Gambar 4.22 Proses merebus jamu.....	49
Gambar 4.23 highball glass.....	49
Gambar 4.24 Mudling lime	50
Gambar 4.25 Proses memasukkan daun mint	50
Gambar 4.26 Proses menuangkan gula dan lime juice	50
Gambar 4. 27 Proses menuangkan jamu.....	50
Gambar 4.28 Proses menuangkan rum.....	51
Gambar 4.29 Proese menambahkan ice	51
Gambar 4. 30 Proses menuangkan sprite.....	51
Gambar 4. 31 Herb mojito	52



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara dengan Bartender

Lampiran 2. Membuat Minuman Herb Mojito

Lampiran 3. Menu Signature Cocktail

Lampiran 4. Menu Happy Hours



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pariwisata merupakan salah satu sektor utama dalam pembangunan ekonomi, sosial di berbagai dunia, pariwisata juga tidak hanya memberikan kontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi melalui devisa dan penciptaan lapangan kerja, tetapi juga menjadi sarana promosi budaya, pelestarian warisan lokal. Pariwisata menjadi salah satu kegiatan usaha yang sangat menjanjikan dengan banyaknya akomodasi seperti hotel, *resort*, *villa* dan *restaurant*. Banyaknya fasilitas akomodasi tersebut menjadikan daerah tersebut sebagai tempat penyerapan tenaga kerja dan juga berperan penting untuk perekonomian di daerah wisata tersebut

Bali merupakan salah satu destinasi pariwisata yang dikenal dengan pulau seribu pura memiliki aneka ragam budaya dan tradisi unik, spiritualitas yang kuat, keindahan alam yang menakjubkan mulai dari pegunungan yang sejuk, pantai berpasir putih, pelestarian budaya dan tradisi, berbagai upacara adat, tarian tradisional, serta kerajinan tangan khas Bali. Infrastruktur pendukung seperti akomodasi, transportasi, dan layanan wisata terus berkembang menjadikan Bali memiliki daya tarik tersendiri bagi wisatawan domestik maupun internasional

Adiwana Monkey Forest adalah hotel bintang 4 (empat) yang terletak di Jl Wenara Wana Monkey Forest Ubud. Tema bangunan masih menerapkan arsitektur Bali dikondisikan dengan gaya modern akan tetapi tetap mempertahankan nuansa kontemporer. Adiwana Monkey Forest memiliki beberapa *department* yang mendukung kegiatan operasionalnya yaitu *Front Office*

Department, Accounting Department, Housekeeping Department, Engineering Department dan Food and Beverage Department.

Food and Beverage Department merupakan salah satu *department* yang ada di hotel Adiwana Monkey Forest. *Food And Beverage Department* dibagi menjadi dua bagian yaitu, *Food and Beverage Product* dan *Food and Beverage Service*. *Food and Beverage Product* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam memproduksi makanan sedangkan *Food and Beverage Service* merupakan departemen yang bertanggung jawab dalam pelayanan makanan dan minuman kepada tamu dengan tujuan memberikan kepuasan kepada pelanggan. Salah satu bagian dari *Food and Beverage Deparement* adalah bar.

Bar adalah salah satu fasilitas hotel yang menyediakan minuman alkohol (*cocktail*) dan minuman non alkohol (*mocktail*), yang di produksi untuk dijual dan dinikmati oleh tamu hotel. Adiwana Monkey Forest memiliki Pool Bar Restaurant yang dibuka untuk *breakfast, lunch dan dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. Pool Bar Restaurant di Adiwana Monkey Forest menyediakan minuman alkohol (*cocktail*) seperti minuman internasional seperti *pinacolada, mojito, margarita, long island ice tea* serta minuman yang terbuat dari lokal alkohol (*arak*) yaitu *made cocktail, arak ginger, arak mojito, bali berry, bali mule* dan minuman *signature cocktail* yaitu *long life, tamarita, pedas margarita* dan Herb Mojito (yang gambarnya tercantum dalam lampiran 3 dan 4). Herb mojito merupakan minuman yang paling diminati adalah dan paling banyak di pesan oleh tamu di Pool Bar Restaurant Adiwana Monkey Forest.

Pembuatan *signature cocktail* di hotel-hotel di Bali sudah banyak diangkat menjadi tugas akhir. Salah satunya oleh Akli (2024), dimana tugas akhir tersebut

membahas tentang Pembuatan Signature Cocktail oleh Bartender di Puri Bar Jimbaran Puri A Belmond Hotel Bali. Adapun *signature cocktail* yang dibuat adalah Segara Jimbaran. Bahan yang digunakan terdiri dari campuran *rosmary syrup*, *lyche liqueur*, *syrup strawberry*, *rose wine* dan vodka. Selain itu, Sapta (2024) juga mengangkat tentang Pembuatan Balinese Cocktail Sekar Ayu oleh Bartender Pada Sky Terrace Bar di Tanadewa Resort and Spa. Balinese *cocktail* yang dibuat adalah Sekar Ayu. Bahan yang digunakan terdiri dari bunga kecombrang, arak, *tangerine juice*, *vanilla syrup*, dan *lime juice*. Melihat tugas akhir yang telah dibuat sebelumnya. Maka pada tugas akhir ini, akan dibuat tentang *signature cocktail* di Adiwana Monkey Forest yaitu Herb Mojito. Tugas akhir ini berbeda dengan tugas akhir sebelumnya yaitu dari Akli (2024) yang menggunakan *rosmary syrup*, *rose wine*, dan vodka sebagai *spirit* dari minuman tersebut dengan menggunakan metode *shaking*, dan Sapta (2024) yang menggunakan bahan mentah yaitu bunga kecombrang yang di cincang, *tangerine juice*, *vanilla syrup* dan arak sebagai *spirit* minuman tersebut, sedangkan *signature cocktail* yang diangkat merupakan minuman perpaduan dari rempah-rempah Indonesia yaitu jamu kunyit berbahan dasar kunyit, gula aren, asam jawa dan air melalui proses *boiling* (direbus) yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan dan sangat baik untuk pencernaan dengan campuran rasa asam yang berasal dari dari jamu dan *lime juice*, rasa segar dari daun *mint* dan rum yang memiliki rasa manis menjadi dalam minuman *signature cocktail* yaitu Herb Mojito.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan herb mojito oleh bartender pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest?
2. Apa sajakah kendala dan cara mengatasinya dalam pembuatan herb mojito oleh bartender di Hotel Adiwana Monkey Forest?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Pembuatan Herb Mojito oleh Bartender pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

- a. Mendeskripsikan pembuatan herb mojito oleh bartender pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest
- b. Menjelaskan kendala dan cara mengatasinya dalam pembuatan herb mojito oleh bartender di Hotel Adiwana Monkey Forest

POLITEKNIK NEGERI BALI

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
- 2) Dengan adanya tugas akhir ini mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang *food and beverage service*
- 3) Mengetahui cara pembuatan Herb Mojito sehingga mahasiswa dapat berkreasi dengan ide-ide yang dan baru terciptaya bartender yang hebat

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu bagi yang membaca yaitu ilmu tentang pembuatan Herb Mojito
- 2) Membantu mengembangkan program studi dan menghasilkan peneliti yang inovatif dan relevan.
- 3) Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir ini sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam Menyusun tugas akhir dan buku ajar tentang pembuatan minuman *cocktail*.

c. Perusahaan (disebutkan nama hotel/industri studi kasus diambil)

- 1) Penulisan tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Adiwana Monkey Forest khususnya Bar untuk memberikan kualitas produksi minuman yang baik kepada tamu.

- 2) Pengembangan dan menciptakan kerjasama yang baik antara perusahaan dan institusi Pendidikan
- 3) Meningkatkan kemampuan, inovasi dan motivasi *staff*, mengembangkan prosedur dalam bekerja sehingga *staff* bisa berkreasi dalam pembuatan produk-produk baru yang berkualitas baik untuk kepuasan tamu.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menjabarkan terkait metode pengumpulan data yang dilakukan seperti misalnya metode observasi wawancara maupun studi pustaka. (Contoh gambar tercantum dalam lampiran 1).

a. Observasi

Observasi adalah suatu metode penelitian atau pengamatan suatu objek dilakukan secara langsung oleh penulis dengan mendatangi objek yang diamati dengan cara mencatat melihat dan membuat *Herb Mojito* di Hotel Adiwana Monkey Forest.

b. Wawancara

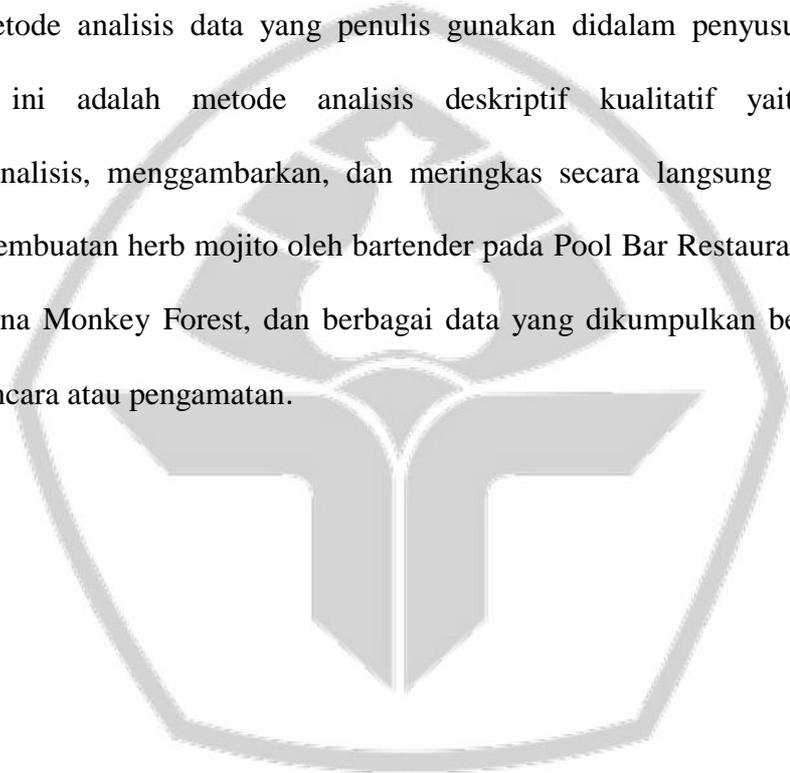
Wawancara adalah suatu metode pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dengan memberikan beberapa pertanyaan secara langsung kepada Bartender mengenai masalah yang diteliti yaitu pembuatan *Herb Mojito* di hotel Adiwana Monkey Forest.

c. Studi Pustaka

Studi kepustakaan dilakukan yaitu dengan cara mengunpulkan data yang berasal dari buku, artikel, jurnal dan sumber ilmiah lainnya yang berkaitan dengan tugas akhir ini.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis data yang penulis gunakan didalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif yaitu, teknik menganalisis, menggambarkan, dan meringkas secara langsung bagaimana cara pembuatan herb mojito oleh bartender pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest, dan berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan.



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian dalam pembuatan Herb Mojito oleh bartender pada Pool Bar Restaurant di Hotel Adiwana Monkey Forest yang menjadi kesimpulan sebagai berikut:

1. Berikut merupakan beberapa tahapan pembuatan Herb Mojito

a. Tahap persiapan

Bartender melakukan persiapan sebelum membuat minuman mulai dari persiapan diri, persiapan bahan, dan persiapan area kerja. Persiapan sangat penting dilakukan agar menciptakan minuman yang sesuai dengan standar hotel.

b. Tahap pembuatan

Dalam pembuatan jamu kunyit bartender memotong kunyit dan memblender kunyit, memotong gula aren, memanaskan air, sesudah air mendidih bartender memasukkan gula aren dan asam jawa, setelah larut bartender memasukkan kunyit yang sudah di blender menunggu 15 menit lalu membiarkan hingga dingin, pada tahap akhir bartender menyaring jamu yang sudah dingin untuk memisahkan jamu dengan ampasnya. Pada pembuatan Herb Mojito bartender menyiapkan *higball glass* dan memasukkan bahan mulai dari buah *lime*, di *muddling*, daun *mint*, *lime juice*, *simple syrup*, jamu dan rum. Setelah itu bartender menambahkan *ice cube* dan *sprite*, lalu mengaduk sedikit. Pada tahap akhir bartender menambahkan *lime slice* dan daun *mint* sebagai *garnish*.

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi oleh seorang bartender pada Pool Bar Restaurant di hotel Adiwana Monkey Forest dalam pembuatan Herb Mojito dan cara mengatasi hambatan antara lain:

a. Kualitas dan rasa bahan baku

Bahan alami seperti kunyit kualitasnya berbeda-beda, kunyit yang datang dari *supplier* yang berwarna kuning rasanya cenderung kurang pekat, kunyit yang berwarna *orange* adalah kunyit yang dipilih dalam pembuatan jamu karena memiliki rasa yang lebih asam pekat. Hal ini bisa berdampak terhadap rasa dari jamu kunyit yang dibuat, Hambatan ini dapat diatasi dengan memeriksa kualitas kunyit kalau warna kunyit berwarna kuning, bartender dapat menambah jumlah kunyit yang digunakan dalam pembuatan jamu agar rasa yang diciptakan sesuai dengan standar minuman.

b. Kurangnya *equipment* dan *bar utensil*

Dalam pembuatan herb mojito diperlukan jamu kunyit yang harus direbus menggunakan *pan* dan kompor, sedangkan bar tidak memiliki *pan* dan kompor. Apabila stok jamu kunyit habis maka bartender perlu ke *kitchen* untuk membuat jamu kunyit kembali sehingga memakan waktu yang lama.

Hambatan ini dapat diatasi dengan membuat jamu ke *kitchen* dan mengkonfirmasi kepada tamu terkait waktu tunggu dan bahan baku yang habis.

c. Kurangnya sumber daya manusia di bagian bartender

Kurangnya bartender di Pool Bar Restaurant menjadi hal yang sangat di perhatikan dalam pembuatan minuman. Hal ini menjadikan pekerjaan yang

sangat berat bagi seorang bartender di Pool Bar Restaurant saat tamu ramai, Pool Bar Restaurant Adiwana Monkey Forest memiliki 1 *staff* dan 3 *daily worker* serta 3 training hal ini sangat berdampak buruk terhadap pelayanan yang diberikan di *restaurant*. Hambatan ini dapat diatasi dengan meminta bantuan ke *team service* untuk membuat minuman, atau unuk menjadi *bar back*.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis selama pengumpulan data dalam membuat tugas akhir ini di Pool Bar Restaurant Adiwana Monkey Forest penulis mempunyai beberapa saran untuk hotel yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan *quality controlling* pada barang atau pemeriksaan barang ketika *supplier* mengirim barang agar barang yang datang dalam kualitas yang bagus. Meningkatkan koordinasi dengan sesama team dalam pembuatan minuman agar rasa minuman yang diciptakan sesuai dengan standar hotel
2. Memeriksa stok jamu secara berkala untuk menghindari kehabisan bahan saat membuat minuman, selalu menjaga kebersihan dan kerapian peralatan *equipment* maupun *utensil* yang ada di bar dan menjadwalkan perawatan peralatan secara berkala agar alat yang digunakan tidak mudah rusak dan selalu bersih sehingga layak untuk digunakan
3. Pihak hotel sebaiknya menambahkan *staff* di bagian bartender karena seorang *daily worker* tidak bisa menngambil alih pekerjaan *staff* ketika seorang *staff* tidak bisa hadir.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto.(2022).*HOTELKNOWLEDGE*.<http://masrukinsmk2.blogspot.com/p/blog-page.html>
- Anwar, M.C.(2022).*KegiatanProduksi :Pengertian,Tujuan,Faktor,danContohnya*. Kompas. <https://money.kompas.com/read/2022/10/19/090825826/kegiatan-produksi-pengertian-jenis-tujuan-faktor-dan-contohnya>.
- Bagyono.(2023).*PARIWISATADANPERHOTELAN*.Alfabeta.BMWI.(2022).*ApaajaKlasifikasiRestoran?inipenjelasanlengkapny*.Lembagahtriwisata.com/restoran/apa-saja-klasifikasi-restoran-ini-penjelasan-lengkapny/
- DiyanaRahmawati.(2019).*YukKenaliApaituBarSection*.[https://fit.labs.telkomuniversity.ac.id/bar-section/](https://fit.labs.telkomuniversity.ac.id/bar-section/https://fit.labs.telkomuniversity.ac.id/bar-section/)
- Endang SriWahyuni.(2024).*EdukasidanPraktekMinumanSehat.JurnalPengabdian Masyarakat*.
- Hasibuan, A., Ningtyas, C. P., Sirojudin, H. A., Saputro, J. I., Tahendrika, A., Fauzan, T. R., Yunani, A., Purnomo, A. C., & Rachmat, R. A. (2023). *Manajemen Produksi & Operasi*. Sada Kurnia Pustaka. <https://books.google.co.id/books?id=av3FEAAAQBAJ>.
- Health. (2024). *Fakta Menarik tentang Mojito dan Cara Membuatnya*. <https://www.healthtoday.id/id/articles/fakta-menarik-tentang-mojito-dancara-membuatnya>.
- Jendela Dunia. (2022). *Klasifikasi Hotel Berdasarkan jenis Lokasinya*. <https://kumparan.com/jendeladunia/klasifikasihotelberdasarkanjenislokasina-1z1T3YtRhim>.
- Nabila, A. Z. (2022). *Apa Itu Cocktail, Pembuatan Dan Fungsinya!* <https://hiling.indozone.id/food/941258387/apaitucoctailinipengertianpemwreded>.
- Pramita. (2020). *strategi peningkatan kualitas barista dan bartender di hotel Four PointsBySheratonBaliSeminyak*.<https://sg.docs.wps.com/module/common/ldPlatform/?sa=601.1123&sid=sIBSZ1exBiqfMvAY&v=v2>.
- Pratama,B.P.(2025).*PengertianBar*.SCRIBD.<https://www.scribd.com/doc/241634090/Pengertian-BAR-docx>.
- Putra, I. K. A. & A. M. (2017). *Restoran* (S. Trisila (ed.)). Pustaka Larasan.
- Subakti, A. gita. (2016). *hotel dan sejarahnya*. Binus University. <https://hotel-management.binus.ac.id/2016/08/01/hotel-dan-sejarahnya>.

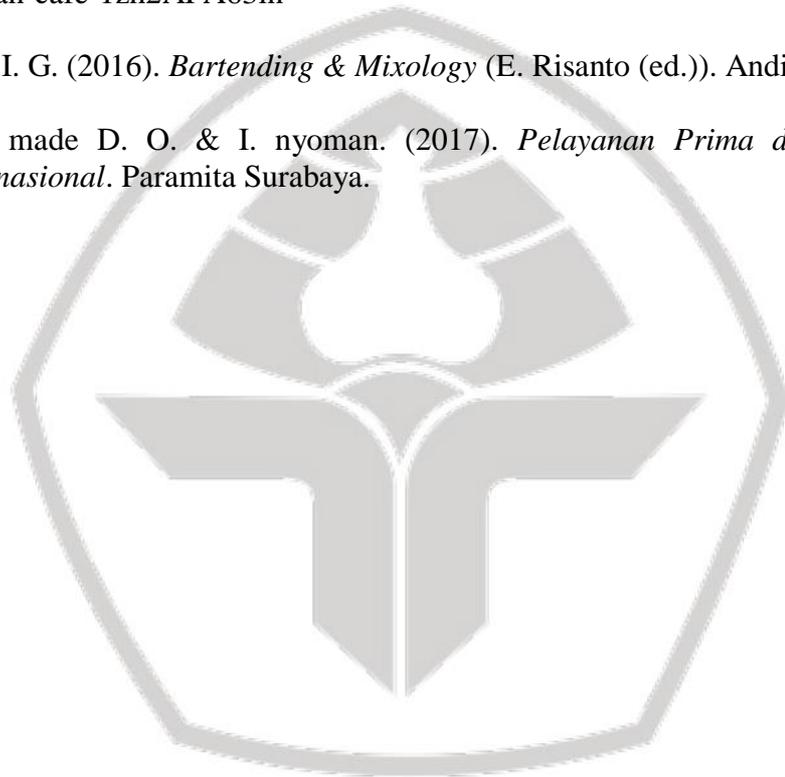
Suci dan Silvita. (2021). *Apa Bedanya Cocktail dan Mocktail, Minuman Yang Sering Muncul di Pesta*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/12/24/200200075/apa-bedanya-cocktail-dan-mocktail-minuman-yang-sering-muncul-di-pesta>.

Travel. (2023a). *15 Fakta Unik Mojito Yang Jarang Diketahui*. <https://kumparan.com/berita-hari-ini/15-fakta-unik-mojito-yang-jarang-diketahui-21GSzRh9Vqv>.

Travel, V. F. (2023b). *Pengertian Restoran dan Bedanya Dengan Cafe*. Kumpran. <https://kumparan.com/viral-food-travel/pengertian-restoran-dan-bedanya-dengan-cafe-1zh2APA63ln>

Wiantara, I. G. (2016). *Bartending & Mixology* (E. Risanto (ed.)). Andi.

Winia, I. made D. O. & I. nyoman. (2017). *Pelayanan Prima di Pestoran Internasional*. Paramita Surabaya.



POLITEKNIK NEGERI BALI