

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL BALI SLING OLEH BARTENDER
DI WRITERS BAR RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Gede Ripan Pramadi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN COCKTAIL BALI SLING OLEH BARTENDER
DI WRITERS BAR RAFFLES BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Ripan Pramadi
NIM. 2215823127**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025**

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN COCKTAIL BALI SLING OLEH BARTENDER DI WRITERS BAR RAFFLES BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Gede Ripan Pramadi
NIM. 2215823127**

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul cocktail Bali Sling di Raffles Bali dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan bagaimana pembuatan cocktail Bali Sling 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, 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 D III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk

menempuh pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

5. Dra. Ida Ayu Kade Werdika Damayanti, M.Par, selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Putu Yunita Wacana Sari, S.S., M.Par, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Margareta Pertiwi, selaku Training Manager/Human Resource Manager Raffles Bali yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk pelaksanaan tugas akhir ini
8. Bapak Ikhsan Nur Fakrudin sebagai Head Mixologist/Beverage Manager Raffles Bali
9. Seluruh bartender Writer Bar yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan tugas akhir ini berlangsung
9. Bapak dan Ibu dosen Program studi Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
10. Bapak I Made Sudarma dan Ibu Ni Wayan Purnami, 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.

Badung, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	ii
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	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan dan Manfaat.....	5
D. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	9
A. Resort.....	9
1. Pengertian Resort.....	9
2. Klasifikasi Resort.....	10
B. Food and Beverages.....	12
1. Pengertian Food and Beverages.....	12
2. Klasifikasi Food and Beverage	13
C. Bar.....	13
1. Pengertian Bar	13
2. Jenis-jenis Bar.....	14
3. Pengertian Bartender.....	15
D. Cocktail.....	16
1. Pengertian Cocktail.....	16

2. Jenis – Jenis cocktail.....	16
3. Signature Cocktail	18
E. Metode pembuatan minuman.....	18
F. Pengertian Pembuatan.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	21
A.Lokasi dan Sejarah Hotel.....	21
1. Lokasi Hotel.....	21
2. Sejarah Hotel	22
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel	23
1. Bidang Usaha.....	23
2. Fasilitas Hotel	23
C. Struktur Organisasi	26
BAB IV PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan Cocktail Bali Sling oleh Bartender di Writers Bar pada Raffles Bali 34	
1. Tahap persiapan	34
2. Tahap pembuatan.....	49
3. Tahap Akhir	51
B. Hambatan-Hambatan pada saat pembuatan Cocktail Bali Sling serta solusinya:	52
BAB V PENUTUP.....	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Villa	23
Tabel 3. 2 Jam Oprasional Dining Outlet	24
Tabel 4. 1 Standar Resep Bali Sling	42



POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Raffles Bali	21
Gambar 3.2 Struktur Organisasi Raffles Bali	27
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Bartender.....	28
Gambar 4.1 Grooming Bartender.....	36
Gambar 4.2 Hurricane Glass.....	38
Gambar 4.3 Boston Shaker	38
Gambar 4.4 Jigger.....	39
Gambar 4.5 Hawthorne Strainer	40
Gambar 4.6 Fine Mesh Strainer	41
Gambar 4.7 Stirrer	41
Gambar 4.8 Ice Tong	42
Gambar 4.9 Sipsmith London Dry Gin.....	43
Gambar 4.10 Arak Dewi Sri	44
Gambar 4.11 DOM Benedictine	44
Gambar 4.12 Soursop Juice	45
Gambar 4.13 Lemon Juice	45
Gambar 4.14 Jackfruit Puree	46
Gambar 4.15 Grenadine Syrup	47
Gambar 4.16 Angostura Bitter.....	48
Gambar 4.17 Soda Water.....	48
Gambar 4.18 Bunga Jepun Bali	49
Gambar 4.19 Jackfruit Cracker.....	51

POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Raffles Bali adalah salah satu *resort* berbintang 5 yang terletak di kawasan Jimbaran. Resort ini dikenal sebagai *resort* yang memiliki keindahan dalam arsitektur karena perpaduan antara sentuhan tradisional Bali dengan desain arsitektur Jepang. Keindahan dan kemewahan yang ditawarkan Raffles Bali telah menarik wisatawan dari berbagai negara, dengan mayoritas pengunjung berasal dari Eropa, Asia, dan Australia. Hal ini menunjukkan bahwa Raffles Bali telah menjadi akomodasi Internasional yang diakui kualitasnya.

Raffles Bali memiliki berbagai departemen yang mendukung operasional agar berjalan dengan optimal, sehingga tamu yang menginap mendapatkan pelayanan sesuai harapan. Departemen-departemen tersebut antara lain meliputi, Human Resources, Housekeeping, Front Office, Spa, Engineering, Security, IT, Food & Beverage yang terdiri dari Service dan Kitchen, Sales & Marketing, serta Finance. Salah satu departemen yang memiliki peran penting dalam menyajikan produk berupa makanan dan minuman serta melakukan penjualan produk tersebut kepada tamu - tamu yang menginap adalah Departemen Food & Beverage.

Penjualan makanan dan minuman di Raffles Bali dilakukan di beberapa outlet, antara lain Rumari Restaurant, Loloan Beach Bar and Grill, The Writers Bar, In-Villa Dining, dan Mini Bar. Tamu - tamu hotel tidak hanya memerlukan tempat untuk makan selama tinggal tetapi juga tempat untuk minum. The Writers Bar merupakan salah satu outlet bar eksklusif yang terletak di area *lobby* Raffles Bali. Bar ini menjadi ikon utama dalam brand Raffles secara global karena merupakan

tempat asal mula *cocktail* legendaris Singapore Sling di Raffles Hotel Singapura. Writers Bar di Raffles Bali menawarkan suasana yang elegan dan tenang, serta beroperasi mulai pukul 12.00 WITA hingga 00.00 WITA. Bar ini menyajikan berbagai jenis minuman seperti *cocktail*, *mocktail*, kopi, dan teh, dengan salah satu minuman unggulannya adalah Bali Sling. Sebagai salah satu outlet yang paling menarik di Raffles Bali, The Writers Bar dikenal karena desain interiornya yang klasik dan atmosfer yang nyaman.

Bali Sling, yang merupakan signature cocktail dari Raffles Bali, diracik secara khusus oleh bartender di Writers Bar dengan menggunakan bahan-bahan autentik khas Bali untuk menghadirkan cita rasa yang unik dan berkarakter. *cocktail* ini terinspirasi dari *classic cocktail* Singapore Sling yang ikonik, tercipta di Writers Bar, Raffles Hotel Singapura. Resep *cocktail* ini secara spesifik menggunakan Arak Dewi Sri, arak ini merupakan minuman beralkohol tradisional Bali yang berbahan dasar beras sebagai salah satu bahan utamanya, berpadu dengan Sipsmith London Gin, Dom Benedictine, *soursop juice*, *lemon juice*, *jackfruit puree*, *grenadine syrup*, Angostura bitter, dan soda. Saat diminum yang pertama terasa adalah kombinasi asam dan manis dari *soursop juice* dan *lemon juice*. Lalu muncul rasa *jackfruit* yang lembut, seperti rasa buah matang yang alami. Araknya memberi sensasi hangat, serta dipadukan dengan sedikit rasa pahit dan rempah dari DOM Benedictine dan Angostura bitter. Ada aroma bunga yang samar dari gin, dan soda membuat teksturnya terasa lebih ringan dan segar. Penggunaan bahan-bahan lokal seperti arak dan *jackfruit puree*, yang tidak hanya memberikan cita rasa otentik Bali, tetapi juga menjadi daya tarik tersendiri bagi para tamu yang ingin merasakan

minuman ini. Keberadaan Bali Sling di menu Writers Bars Raffles Bali tidak hanya memperkaya pilihan minuman, tetapi juga menjadi sarana promosi budaya dan pariwisata Bali melalui pengalaman *cocktail* yang berkesan, sekaligus memberikan penghormatan terhadap warisan *cocktail* dari Raffles Hotel Singapura. Arti Sling dalam Bali Sling dan Singapore Sling adalah kategori *classic cocktail* dengan *base spirit*, gula, air, dan jus buah, diadaptasi secara *tropical* agar menghasilkan minuman ringan dan menyegarkan.

Judul Tugas Akhir mengenai pembuatan *cocktail* Bali Sling belum pernah digunakan sebelumnya. Namun, terdapat beberapa tugas akhir lain yang memiliki kesamaan topik dalam proses pembuatan signature *cocktail* dan dapat dijadikan sebagai pembanding. Tugas akhir pertama yang dijadikan pembanding adalah berjudul Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St. Regis Bali Resort di King Cole Bar yang ditulis oleh Suryawan (2022). Bali Mary merupakan adaptasi dari Bloody Mary yang dikreasikan dengan bahan-bahan seperti bengkung, mentimun, dan gula merah. Meskipun pada umumnya menggunakan vodka, beberapa varian Bali Mary juga dikreasikan dengan gin untuk memberikan aroma botanical. Perbedaan antara Bali Mary dan Bali Sling tidak hanya terletak pada bahan dasar, tetapi juga pada karakter rasa, teknik pembuatan, dan penyajiannya. Bali Mary memiliki cita rasa *savory* dan *earthy*, lebih cocok disajikan sebagai pendamping makanan. Sementara Bali Sling menawarkan rasa yang lebih segar, manis-asam, dan sedikit pahit dari perpaduan gin, arak Bali, dan buah tropis. Dari segi teknik, Bali Mary dibuat dengan metode *built in glass*, sedangkan Bali Sling melalui proses *shaking and straining* untuk hasil rasa yang

lebih menyatu. Dari segi penyajian, Bali Mary dihias dengan *garnish* sederhana seperti mentimun, sementara Bali Sling disajikan dengan *bunga jepundan jackfruit cracker*.

Tugas akhir kedua yang dijadikan pembanding adalah berjudul Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Teja Prana Bisma Ubud oleh Rismawan (2023). cocktail ini menggunakan London Dry Gin yang dicampur dengan Triple Sec, *lime juice*, sirup stroberi, dan buah stroberi. Kalyana Sunset memiliki cita rasa yang *fruity*, manis, dan menyegarkan, sedangkan Bali Sling menghadirkan rasa yang lebih kompleks dan berlapis dari kombinasi bahan lokal dan *bitters*. Teknik pembuatan Kalyana Sunset menggunakan metode *muddling* dan *shaking*, sementara Bali Sling hanya menggunakan *shaking*, tanpa *muddling*. Dari segi penyajian, Kalyana Sunset dihias dengan stroberi dan daun mint, sementara Bali Sling di hiasi dengan *garnish bunga jepundan jackfruit cracker*

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka diangkat topik yang berjudul “Pembuatan Cocktail Bali Sling oleh Bartender di Writers Bar Raffles Bali”. Tugas akhir ini bertujuan untuk menguraikan proses pembuatan *signature cocktail* Bali Sling yang mengkombinasikan bahan-bahan lokal dan internasional, serta menghadirkan pengalaman baru yang berbeda dan mencerminkan cita rasa khas Bali bagi para tamu. Topik ini juga dimaksudkan sebagai upaya untuk mendukung inovasi dalam industri Food and Beverage Service khusus nya Bar, sekaligus mempromosikan budaya Bali melalui kreasi minuman khas yang berkesan.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan cocktail Bali Sling oleh Bartender di Writers Bar Raffles Bali ?
2. Hambatan apa sajakah yang dihadapi dalam proses pembuatan cocktail Bali Sling oleh bartender di Writers Bar Raffles Bali serta bagaimana solusinya ?

C. Tujuan dan Manfaat

Adapun tujuan dan manfaat yang diperoleh dalam penulisan Tugas Akhir dengan judul Prosedur pembuatan *cocktail* Bali Sling di Hotel Raffles Bali adalah sebagai berikut.

1. Tujuan

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- a. Untuk mendeskripsikan pembuatan *cocktail* Bali Sling oleh Bartender di Writers Bar Raffles Bali.
- b. Untuk menjelaskan kendala yang dihadapi pada saat pembuatan *cocktail* Bali Sling oleh bartender di Writers Bar Raffles Bali.

2. Manfaat

Adapun manfaat dari penulisan Tugas Akhir ini antara lain :

- a. Mahasiswa

- 1) Salah satu syarat untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali.
 - 2) Mengasah kemampuan dalam melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi dalam penelitian.
- b. Politeknik Negeri Bali
- 1) Sebagai referensi bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali yang akan menyusun tugas akhir tentang *signature cocktail*.
 - 2) Sebagai bahan informasi bagi dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai praktik pembuatan cocktail dan standar operasional di industri perhotelan, khususnya di bar hotel.
- c. Perusahaan
- 1) Sebagai bahan masukan atau referensi tambahan bagi Food and Beverage Department di Raffles Bali dalam menjaga dan meningkatkan kualitas pelayanan, khususnya dalam pembuatan dan penyajian *cocktail* Bali Sling.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah metode observasi wawancara maupun studi pustaka.

a. Observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data yang digunakan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan *cocktail* Bali Sling di Raffles Bali.

b. Wawancara

Metode Wawancara adalah metode pengumpulan data yang dilakukan dengan wawancara atau bertanya langsung kepada head mixologist dan para di Writers Bar tentang pembuatan Bali Sling mengenai bahan dan peralatan yang dipergunakan, *garnish* yang dipilih, serta metode pembuatan *cocktail* Bali Sling.

c. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan melakukan pencarian terhadap berbagai buku seperti buku – buku referensi, laporan terdahulu, serta jurnal yang berkaitan dengan cara pembuatan *signature cocktail*.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

a. Metode Analisis

Teknik analisis yang digunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif, yaitu cara memaparkan dan menggambarkan secara lengkap mengenai kondisi, situasi, dan permasalahan yang terjadi berkaitan dengan proses pembuatan *signature cocktail* Bali Sling oleh Bartender di Raffles Bali. Data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dan studi pustaka kemudian dianalisis untuk mendapatkan gambaran menyeluruh mengenai tahapan pembuatan, penggunaan bahan, teknik penyajian, serta konsep *signature cocktail* yang diusung.

b. Penyajian Hasil

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, data disajikan menggunakan dua metode, yaitu metode formal dan metode informal. Metode formal merupakan

penyajian data dengan cara menampilkan hasil analisis berupa gambar, foto, dan tabel yang berkaitan dengan proses pembuatan *cocktail* Bali Sling. Sementara itu, metode informal merupakan penyajian data dalam bentuk kata-kata atau uraian penjelasan yang menggambarkan secara lengkap mengenai proses kerja, bahan-bahan yang digunakan, teknik pembuatan dari *cocktail* Bali Sling



POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dijelaskan pada Bab IV mengenai pembuatan Cocktail Bali Sling oleh bartender di Writers Bar Raffles Bali, dapat diambil kesimpulan yaitu:

1. Tahap pembuatan *cocktail* Bali Sling dapat dibagi atas tahap persiapan, tahap pembuatan dan tahap akhir. Tahap persiapan meliputi tahap persiapan diri, tahap persiapan area kerja, persiapan alat, dan persiapan bahan. Tahap pembuatan, yaitu langkah-langkah pembuatan *cocktail* Bali Sling menggunakan metode *shake and strain* sesuai dengan standar operasional Writers Bar Raffles Bali. Tahap akhir meliputi tahap membersihkan area kerja, meletakkan kembali peralatan yang sudah digunakan ke tempat semula, dan menyimpan sisa bahan ke dalam chiller.
2. Dalam pembuatan *cocktail* Bali Sling terdapat beberapa hambatan, yaitu:
 - a. Warna cocktail Bali Sling kurang cerah akibat kualitas jackfruit puree yang tidak bagus, sehingga warnanya cenderung kecoklatan atau kekuningan, bukan kuning cerah. Hal ini disebabkan jackfruit yang kurang matang sempurna. Solusinya dengan menambahkan grenadine syrup agar warna menjadi pink cerah. Konsistensi warna dan rasa penting dijaga agar tidak menimbulkan komplain, terutama dari tamu *long stay*. Namun, rasa jackfruit akan sedikit berkurang akibat penambahan grenadine syrup, sementara rasa grenadine akan sedikit lebih menonjol.

- b. Letak bahan dan peralatan yang berjauhan, membuat bartender harus bolak-balik saat operasional ramai. Solusinya, bartender menyiapkan gelas dan bahan sekaligus dalam suatu tempat atau kotak untuk dibawa ke *outlet* sehingga pelayanan kepada tamu dapat lebih cepat.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan yang diperoleh selama pelaksanaan Tugas Akhir, penulis menyarankan kepada pihak Raffles Bali agar melakukan pengawasan kualitas bahan baku pada saat pembelian dengan cara melakukan pengecekan terhadap bahan yang di beli agar sesuai dengan kualitas yang di inginkan, khususnya pada *jackfruit puree*. Kualitas bahan yang konsisten sangat penting untuk menjaga cita rasa, warna, dan tampilan Cocktail Bali Sling yang menjadi salah satu signature cocktail di Writers Bar Raffles Bali. Selain itu, disarankan kepada pihak Raffles Bali untuk menata ulang area penyimpanan bahan, peralatan, dan gelas agar lebih dekat dengan area pembuatan *cocktail*. Penataan area kerja yang lebih efektif akan meningkatkan efisiensi waktu kerja bartender, memudahkan proses pengambilan bahan, serta memperlancar operasional bar terutama saat jam operasional yang ramai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, N., & Santosa, R. B. (2024). *Mixology dan Spirit Alkohol: Seni Meracik Minuman Premium untuk Hotel dan Bar*. Mitra Bar.
- Ahmad, R. (2023). *Manajemen Resort dan Aktivitas Rekreasi: Panduan Operasional untuk Meningkatkan Kenyamanan Wisatawan di Akomodasi Alam*. CV Mitra Wisata.
- Nurhaliza, A. (2024). *Apa itu Cocktail dan Jenis Alkoholnya: Panduan Lengkap untuk Penikmat dan Praktisi F&B*. <https://delifru.id/artikel/cocktail>
- Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Kemendikbudristek. (2022). *Klasifikasi Hotel dan Resort di Indonesia: Pedoman Sertifikasi dan Tingkat Pelayanan Berdasarkan Standar Nasional*. <https://vokasi.kemdikbud.go.id/klasifikasi-hotel>
- Diva, A. (2023). *Jenis-Jenis Cocktail dan Karakteristiknya: Teori dan Praktik Mixology Tropis dalam Layanan Hotel Bintang Lima*. Cocktail Press.
- Eko, F., & Hartati, S. (2023). *Meramu Minuman Profesional: Teknik dan Etika Bartender di Industri Perhotelan Modern*. Deepublish.
- Herawati. (2016a). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1 Proses Produksi*.
- Herawati, D. (2016b). *Pengantar Ilmu Produksi: Konsep, Aplikasi dan Dampaknya dalam Proses Pembuatan Barang dan Jasa*. Rajawali Pers.
- Liestianty, R., & Wibowo, A. (2016). *Teknik Pembuatan Minuman Modern: Shaking, Layering, dan Muddling untuk Menu Signature Cocktail*. Penerbit Andi.
- Mantjari, I. (2024). *Departemen F and B: Fungsi, Struktur Organisasi, dan Peran Strategis dalam Operasi Hotel Berkelas Internasional*. Andi Publisher.
- Noviastuti, D., & Rahmawati, I. (2021). *Manajemen Food and Beverage Hotel: Konsep Pelayanan Modern dan Strategi Peningkatan Pendapatan*. Deepublish.
- Oka, B. (2016). *Jenis dan Fungsi Bar*. Pustaka Kuliner.
- Parantika, R. (2021). *Klasifikasi dan Manajemen Food and Beverage: Modul Praktis untuk Mahasiswa Perhotelan*. Graha Ilmu. <https://grahailmu.co.id/klasifikasi-fnb>

- Pramita, S., & Parma, J. (2020). *Konsep Bar dan Jenisnya dalam Konteks Perhotelan: Panduan Tata Letak dan Layanan*. Penerbit Kuliner. <https://kulinerpress.id/bar-dan-jenis>
- Prawirosentono. (2017a). *BAB II TINJAUAN PUSTAKA 2.1. Landasan Teori 2.1.1 Manajemen Operasional*.
- Prawirosentono, S. (2017b). *Manajemen Produksi dan Pembuatan: Efisiensi Operasional dalam Industri Makanan dan Minuman*. Bumi Aksara.
- Purwahita, A. (2023). Implementasi Metode Key Performance Indicator (KPI) dalam Pengukuran Kinerja Receptionist Di Amadea Resort & Villa Seminyak. *Jurnal Kajian Dan Terapan Pariwisata*, 3(2), 76–84. <https://doi.org/10.53356/diparojs.v2i2.76>
- Purwahita, N., & Dewantara, A. (2023). *Resort dan Pelayanan Pariwisata: Hubungan Lokasi, Fasilitas, dan Kepuasan Tamu*. Pustaka Pariwisata. <https://pustakapariwisata.id/resort-dan-wisata>
- Rismawan, A. A. (2023). *Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Teja Prana Bisma Ubud*. <https://repository.pnb.ac.id/67890/kalyana-sunset>
- Saputra, A. (2017). *Teknik Dasar Bartending: Keterampilan Dasar dalam Meracik Minuman Hotel*. Graha Ilmu.
- Suryawan, I. W. (2022). *Pembuatan Bali Mary Cocktail oleh Bartender The St. Regis Bali Resort di King Cole Bar*. <https://repository.pnb.ac.id/12345/bali-mary-cocktail>
- Ugie, L. (2020). *Kreativitas Bartender dan Signature Cocktail: Inovasi Menu Minuman yang Mewakili Identitas Bar*. Bar Craft Indonesia.
- Wiantara, K., & Marlina, S. (2016). *Signature Cocktail: Identitas Rasa dan Teknik Presentasi dalam Dunia Perhotelan*. Penerbit Hotel.