

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN *CLASSIC COCKTAIL* PINA COLADA
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Wika Arsana

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

TUGAS AKHIR
PEMBUATAN *CLASSIC COCKTAIL* PINA COLADA
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh
I Kadek Wika Arsana
NIM. 2015823366

PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2023

PEMBUATAN *CLASSIC COCKTAIL* PINA COLADA DI NOVOTEL BALI NUSA DUA

Oleh
I Kadek Wika Arsana
NIM. 2015823366

Tugas Akhir ini Diajukan guna Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Drs. I Wayan Pugra, M.Par.
NIP.196312312000031000

Pembimbing II



I Putu Sagita Jaya Utama, SST.Par.,M.Par.
NUP.9900981052

Disahkan oleh
Jurusan Pariwisata
Ketua,



Prof. Ni Made Ernawati, MATM.,Ph.D.
NIP 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN
KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI BALI
JURUSAN PARIWISATA**

**Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Bali –
80364 Telp. (0361) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman:**

www.pnb.ac.id

Email: poltek@pnb.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya bertanda tangan dibawah ini:

Nama : I Kadek Wika Arsana
NIM : 2015823366
Program Studi :DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik
Negeri Bali

dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**“PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL PINA COLADA
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA”**

Benar bebas dari pelagiat. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Jembrana, Agustus 2023
Yang membuat pernyataan,



Nama :I Kadek Wika Arsana
NIM : 2015823366
PS :DIII Perhotelan, Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “ PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL PINA COLADA DI NOVOTEL BALI NUSA DUA dengan baik dan tepat pada waktunya.

Dalam proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST. Par., M. Par., selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan

kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

5. Drs. I Wayan Pugra, M. Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
6. I Putu Sagita Jaya Utama, SST.Par, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Laporan Praktik Kerja Lapangan ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada jurusan pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
8. Human Resource Development (HRD) dan Manager Food and Beverage Departemen Hotel Novotel Bali Nusa Dua, yang telah memberikan ijin dan kesempatan untuk melakukan praktik kerja lapangan.
9. Kepada keluarga terutama ibu dan bapak yang selalu memberikan dukungan moral dan material.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu kelancaran penyusunan laporan ini.

Pada dasarnya Penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan, karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki penulis, untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan dari pembaca demi penyempurnaan 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.

Badung, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan Tugas Akhir	3
1. Tujuan Penulisan.....	4
2. Kegunaan Penulisan	4
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	5
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	5
2. Metode dan Teknik Analisis Data	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Hotel	7
1. Klasifikasi Hotel.....	7
B. Pengertian Restaurant.....	11
1. Tipe Restoran	11
C. Pengertian Food and Beverage Service	12

D. Pengertian Bar	13
1. Pengertian Bartender	14
2. Pengertian Cocktail	14
3. Pengertian Pina Colada	16

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN NNOVOTEL

BALI NUSA DUA

A. Sejarah Berdirinya Perusahaan	17
B. Kegiatan Usaha.....	18
C. Stuktur Organisasi	27

BAB IV PEMBAHASAN

A. Proses Pembuatan Classic Cocktail Pina Colada	27
1. Persiapan Diri	30
2. Persiapan Operasional	31
3. Persiapan Alat	31
4. Persiapan Bahan	32
5. Resep Clasic Cocktail Pina Colada	33
6. Proses Pennyajian.....	34
B. Hambatan-Hambatan dan Solusi	36

BAB V PENUTUP

A. Simpulan.....	37
B. Saran.....	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 The Square Restoran	22
Gambar 3.2 Gourmet Bar	23
Gambar 3.3 Beach Club	24
Gambar 3.4 GYM.....	25
Gambar 3.5 Pool Area.....	25
Gambar 3.6 Pause Cafe	26
Gambar 3.7 Struktur Organisasi.....	27
Gambar 4.1 Pina Colada	34

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Resep Classic Cocktail Pina Colada	33

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh para wisatawan yang pebergian dalam waktu singkat atau sementara dari suatu tempat ke tempat lain baik individu maupun berkelompok. Memiliki tujuan untuk berwisata antara lain ingin melepaskan ketegangan dari rutinitas pekerjaan ataupun rutinitas belajar, keinginan mengunjungi tempat-tempat baru, wisata rohani, berbisnis, wisata alam atau hanya sekedar jalan-jalan saja. Pariwisata di dunia saat ini sangat mengedepankan wisata alam, keanekaragaman budaya ataupun tradisi, sangat penting bagi generasi penerus bangsa untuk terus mengembangkan hal tersebut. Hal ini dikarenakan Pariwisata adalah sektor yang dianggap menguntungkan bagi masyarakat dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi salah satu aset untuk digunakan menjadi salah satu sumber penghasilan bagi bangsa dan negara.

Indonesia adalah salah satu dari sekian banyaknya negara yang dikenal akan destinasi wisata. Indonesia juga memiliki banyak tempat atau objek wisata yang sangat terkenal hingga banyak sekali para wisatawan yang sudah mengetahui akan keindahan wisata terutama wisata alam yang menjadikan indonesia sebagai paru-paru dunia. Selain dikenal akan indahnya wisata alam di indonesia, Indonesia juga terkenal memiliki wisata adat budaya yang beragam jenis budaya dan wisata

kuliner yang sangat banyak digemari wisatawan asing karena Indonesia dikenal memiliki banyak sekali jenis rempah-rempah.

Nusa Dua adalah salah satu kawasan pariwisata di Bali yang sangat terkenal di mancanegara, terletak di bagian selatan pulau Bali dengan fasilitas pariwisata yang mewah dengan ikon resort pantai pasir putih dan pantai terbersih di Bali. Salah satu hotel yang ada di Nusa Dua adalah Bali Novotel Nusa Dua, hotel bintang 5 ini terletak di ITDC Nusa Dua yang bergengsi dengan gerbang berpengaman, Novotel Bali Nusa Dua memiliki 173 kamar modern dan luas dengan teras lapang atau balkon serta suite apartemen lengkap dengan dapur kecil, ruang tamu, dan ruang makan. Kolam laguna 1.500 m² yang memukau di tengah taman tropis dan klub pantai pribadi berpemandangan fajar yang indah menjamin pengalaman resor terbaik.

Novotel Bali Nusa Dua juga memiliki bar yang bernama Gourmet Bar yang buka sepanjang hari, konsep terbaru Novotel tentang bar ini yaitu makan dan minuman yang santai dan ramah di mana orang dapat menikmati minuman trendi dan sederhana, Bar ini akan menjadi tempat pertemuan terbaik dan tempat untuk duduk dan bersantai.

Classic Cocktail adalah salah satu minuman cocktail yang paling sering di pesan di Novotel Bali Nusa Dua, *classic cocktail* yang paling sering di cari adalah Pina Colada. Salah satu alasan Pina Colada menjadi begitu populer di kalangan orang di seluruh dunia terutama di Novotel Bali Nusa Dua adalah fakta bahwa pembuatannya relatif mudah. Itulah mengapa Anda mungkin akan menemukan

Cocktail di menu hampir semua tempat minum, dari bar kelas atas di resor lengkap hingga gubuk rum pantai yang paling sederhana. Seperti *Cocktail* populer lainnya, ada banyak variasi berbeda pada resep pina colada klasik. Namun, kami di Bali Novotel Nusa Dua ingin tetap berpegang pada tradisi, itulah sebabnya penulis selalu memilih resep pina colada asli, yang dibuat oleh Monchito di Puerto Rico pada tahun 50-an.

Pina colada merupakan *Cocktail* yang berasal dari Puerto Rico, paling sering di pesan di Novotel Bali Nusa Dua dibuat dengan rum, krim kelapa atau santan, dan jus nanas, selain itu bahannya yang mudah didapatkan. Pina Colada biasanya disajikan dengan dicampur atau diblender dengan es. Ini bisa dihiasi dengan irisan nanas, ceri maraschino, atau keduanya. Namun rasa dan sensasi pina colada di setiap negara memiliki perbedaan yang membuat pina colada menjadi daya tarik tersendiri.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan tentang “Pembuatan *Classic Cocktail* Pina Colada Di Novotel Bali Nusa Dua”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah metode pembuatan *classic cocktail* Pina Colada di Novotel Bali Nusa Dua?
2. Kendala-kendala apa saja yang dihadapi dan bagaimana cara mengatasi kendala

yang dihadapi dalam proses pembuatan *classic cocktail* Pina Colada di Novotel Bali Nusa Dua?

C. Tujuan dan Kegunaan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dan kegunaan penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan penulisan

- a. Penulis dapat mengetahui pembuatan *classic cocktail* Pina Colada di Novotel Bali Nusa Dua.
- b. Penulis dapat mengetahui apa saja kendala yang dihadapi oleh bartender dan cara bartender mengatasi kendala tersebut di Novotel Bali Nusa Dua.

2. Kegunaan Penulisan

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penulisan ini diharapkan dapat berguna sebagai media informasi tambahan dan tambahan referensi bahan bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Bali dalam bidang pariwisata serta sebagai sumber landasan, bahan referensi, dan informasi bagi dosen dan mahasiswa Politeknik Negeri Bali mengenai keadaan industri perhotelan.

b. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat penulis untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali. serta untuk mempraktekkan dan

membandingkan teori yang telah didapat di industri atau lapangan kerja dengan apa yang sudah dipelajari di kampus, juga melatih rasa bertanggung jawab, disiplin, dan percaya diri dalam suatu kerjasama antar *team*

c. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan atau referensi tambahan bagi Novotel Bali Nusa Dua dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja khususnya pada bagian *F&B service* untuk lebih baik kedepannya.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Metode Wawancara

Metode Wawancara adalah cara pengumpulan data dengan melakukan wawancara atau bertanya langsung mengenai bagaimana cara pembuatan *classic cocktail* di Novotel Bali Nusa Dua kepada para Staff dan Head bartender.

b. Metode observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan secara langsung ataupun ikut terlibat mengenai bagaimana cara pembuatan *classic cocktail* di Novotel Bali Nusa Dua

c. Metode Kepustakaan

Metode pengumpulan data dengan melakukan pencarian terhadap berbagai buku catatan serta berkaitan dengan cara pembuatan *classic cocktail*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu analisis deskriptif, metode menganalisis, menggambarkan, meringkas berbagai kondisi dan menguraikan data secara detail, dengan apa adanya yang berkaitan dengan pembuatan *classic cocktail*.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode formal dan informal. Dalam penyajian ini, data disampaikan dengan kata-kata biasa, kata-kata yang apabila dibaca dapat dimengerti dan dipahami oleh pembaca, disamping data yang disampaikan juga disertakan gambar atau foto, data tabel untuk menjelaskan bagaimana cara pembuatan *classic cocktail*.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian pada pembahasan bab 4 diatas bahwa dalam proses pembuatan *Classic Cocktail* Pina Colada di Novotel Bali Nusa Dua, memiliki beberapa tahapan yang dilakukan pada saat pembuatan *cocktail* dan beberapa hambatan yang sering ditemui bartender pada saat pembuatan *cocktail*. Pada bab ini penulis menarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Pembuatan *Classic Cocktail* Pina Colada di Novotel Bali Nusa Dua

Tahap persiapan dimana bartender melakukan persiapan mulai dari peralatan dan bahan sebelum membuat *Classic Cocktail* Pina colada kemudian pada tahap pembuatan dimana bartender sudah bisa melakukan pembuatan classic cocktail sesuai dengan resep yang ditentukan dan tahap akhir dimana pada tahap ini bartender sudah selesai dalam pembuatan serta memberikan sedikit *garnish* agar menambah kecantikan dari *classic cocktail* pina colada.

2. Hambatan sebagai bartender serta solusinya pada saat pembuatan *classic cocktail* Pina Colada

Beberapa masalah yang sering muncul pada saat pembuatan *classic cocktail* pina colada adalah kerusakan pada peralatan seperti blender yang menyebabkan terhambatnya pembuatan *classic cocktail* pina colada adapun solusinya adalah dengan

cara meminjam blender ke outlet lain agar oprasional tetap berjalan kemudian menghubungi engenering agar bisa memperbaikinya secepat mungkin dan jika tidak bisa maka bisa menghubungi atasan langsung agar diganti yang baru. Kemudian hambatannya adalah kesalahan bartender dalam campuran *classic cocktail* pina colada yang menyebabkan kurangnya rasa pada pina colada dan solusi terbaik seorang bartender adalah menambahkan lagi campuran yang kurang seperti rum jika rasa cocktail kurang *stronge* dan menambahkan jus nanas atau santan kental jika rasanya terlalu *stronge*.

B. Saran

Setelah melakukan pengamatan pada saat Praktik Kerja Lapangan selama 3 bulan bagian Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua, penulis dapat memberikan beberapa saran kepada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua harapannya agar peralatan yang sudah lama dan tidak layak dipakai agar mengganti dengan yang baru agar tidak terjadi hambatan dalam pembuatan *Cocktail*. dan melakukan *briefing* pagi agar tidak terjadi kesalahan dan miskomunikasi antara bartender dan *waiter*.

DAFTAR PUSTAKA

- Hurdawaty dan Parantika, Pengertian Hotel, Diakses pada sabtu 29 Juli 2023, dari <http://repository.binadarma.ac.id/48/2/Kris%20Bab%201.pdf>
- Sulastiyono dalam Maluto, Pengertian Hotel, Diakses pada sabtu 29 Juli 2023, dari <http://repository.binadarma.ac.id/48/2/Kris%20Bab%201.pdf>
- Bagyono, Klasifikasi Hotel, Diakses pada minggu 30 juli 2023, dari <http://repository.nscpolteksby.ac.id/112/5/5%20Bab%20II.pdf>
- Subakti, Pengertian Restoran, Diakses pada minggu 30 2023, dari <https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/mbis/2019/jiunkpe-is-s1-2019-31414184-44907-pengaruh-chapter2.pdf>
- Kurian dan Muzumdar, Tipe Restoran, Diakses pada senin 31 2023, dari <https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/mbis/2019/jiunkpe-is-s1-2019-31414184-44907-pengaruh-chapter2.pdf>
- Komar, Pengertian F&B Service, Diakses pada senin 31 2023, dari https://repository.bsi.ac.id/repo/files/241068/download/File_10-Landasan-Teori.pdf
- Mertayasa, Pengertian F&B Service, Diakses pada senin 31 2023, dari <https://osf.io/3ftb7/download/?format=pdf>
- Mertayasa, Fungsi F&B Service, Diakses pada senin 31 2023, dari <https://osf.io/3ftb7/download/?format=pdf>
- Edy Erianto, S. M. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests. *Jurnal Akomodasi Agung Vol -IX NO.1 April 2022 ISSN 2503- 2119, IX, 99-109.*
- Martin. Pengertian Bartender Diakses pada Senin 17 Juli 2023, dari <http://repository.uib.ac.id/2435/5/s-1621010-chapter2.pdf>