

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL  
COSMOPOLITAN  
PADA GOURMET BAR  
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Putu Yudi Astika**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JEMBRANA  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL  
COSMOPOLITAN  
PADA GOURMET BAR  
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh:  
I Putu Yudi Astika  
NIM. 2015823344**

**PROGRAM STUDI DIII PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JEMBRANA  
2023**

**PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL  
COSMOPOLITAN  
PADA GOURMET BAR  
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA**

Oleh  
**I Putu Yudi Astika**  
NIM. 2015823344

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. 19631231200031000

Pembimbing II



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

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



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



**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](http://www.pnb.ac.id)**  
**Email: [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)**

---

### SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I PutuYudi Astika  
NIM : 2015823344  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

“PEMBUATAN CLASSIC COCKTAIL COSMOPOLITAN  
PADA GOURMET BAR  
DI NOVOTEL BALI NUSA DUA”

Benar bebas dari plagiat. 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.

Badung, 17 Juli 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : I PutuYudi Astika  
NIM : 2015823344  
Ps : DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena karunia-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Telah menjadi kewajiban setiap mahasiswa untuk melaporkan tugas akhir yang merupakan salah satu syarat kelulusan kepada pihak kampus Politeknik Negeri Bali.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis juga ingin menyampaikan terima kasih yang mendalam dan tulus kepada mereka yang telah membimbing untuk menyelesaikan tugas akhir ini dan juga telah banyak mendapat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Pada kesempatan ini, penulis tidak lupa mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat:

1. Nyoman Abdi, SE, M., eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Drs. I Wayan Pugra. M.Par selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah

memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan laporan ini

5. I Putu Sagita Jaya Utama, SST.Par, M.Par. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan laporan ini.
6. Bapak Christopher selaku General Manager di Novotel Bali Nusa Dua yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan Praktek Kerja Lapangan di Novotel Bali Nusa Dua.
7. Seluruh Staff Food and Beverages Service di Novotel Bali Nusa Dua yang senantiasa membantu penulis untuk belajar dan selalu memberikan motivasi, pengetahuan, pengalaman dan bimbingan yang baik kepada penulis.

Penulis sungguh menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Jembrana, 29 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

### ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan.....	4
1. Tujuan Penulisan .....	4
2. Manfaat Penulisan.....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	6
2. Metode dan Teknik Analisis Data .....	6
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil analisis .....	6
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
B. Restoran.....	12
C. Bar.....	13
D. Cocktail .....	16
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>18</b>
A. Sejarah Novotel Bali Nusa Dua .....	18
B. Struktur Organisasi .....	19
C. Kegiatan Usaha .....	22
1. Fasilitas dan Layanan Umum.....	22
2. Fasilitas Kamar.....	22
3. Tarif Kamar Novotel Bali Nusa Dua .....	23
4. Fasilitas Restoran.....	24
5. Fasilitas Lainnya.....	28
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Proses Pembuatan Classic Cocktail Cosmopolitan pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua.....	30
1. Persiapan Diri.....	30
2. Persiapan Operasional .....	31
3. Operasional .....	34
4. Closing.....	35

B. Kendala yang Dihadapi oleh Bartnder dalam Proses Pembuatan Classic Cocktail Cosmopolitan pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua.....	35
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	37
A. Simpulan.....	37
B. Saran.....	37

**DAFTAR PUSTAKA**



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi .....	19
Gambar 3.2 The Square .....	24
Gambar 3.3 Pause cafe .....	25
Gambar 3.4 Gourmet Bar .....	26
Gambar 3.5 Beach Club .....	27
Gambar 3.6 GYM .....	28
Gambar 3.7 Pool .....	28
Gambar 4.1 Jigger .....	31
Gambar 4.2 Shaker .....	31
Gambar 4.3 Strainer .....	32
Gambar 4.4 Martini Glass .....	32
Gambar 4.5 Cosmopolitan Cocktail.....	34

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Pembuatan <i>Cosmopolitan Cocktail</i> .....	33
--	----

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia yang memiliki koneksi langsung dengan pasar terbesar dunia dengan Selat Malaka sebagai jalur laut paling aktif di dunia dan menjadi rute utama pelayaran global.

Pariwisata merupakan salah satu sumber *devisa* negara yang berdampak besar dalam membangun perekonomian bangsa dan negara. Pengembangan pariwisata jika dilakukan dengan baik akan mampu menarik wisatawan asing maupun wisatawan domestik untuk melakukan kegiatan wisata ke suatu daerah pariwisata. Pariwisata Indonesia apabila dikelola dengan baik akan menjadi aset negara Indonesia yang mampu memberikan dampak yang signifikan terhadap perekonomian bangsa dan Negara. Pariwisata sendiri berasal dari dua kata, yakni “Pari” dan “Wisata”. Pari dapat diartikan sebagai banyak, berputar-putar, keliling atau lengkap, sedangkan wisata dapat diartikan sebagai perjalanan atau bepergian dengan kata *”travel”* dalam bahasa Inggris. Atas dasar itu, maka kata *”Pariwisata”* dapat diartikan sebagai perjalanan yang dilakukan berputar-putar atau keliling dari suatu tempat ke tempat yang lain, yang dalam bahasa Inggris disebut dengan *”tour”* Jadi pariwisata adalah segala kegiatan perjalanan yang dilakukan mengelilingi atau mengunjungi suatu destinasi wisata.

Bali atau dikenal dengan sebutan pulau dewata merupakan salah satu destinasi wisata andalan bagi Indonesia. Terkenalnya Bali sebagai daerah tujuan

wisata oleh wisatawan lokal namun juga bagi wisatawan mancanegara. dari keindahan alam, keindahan buatan, adat istiadat hingga keramahtamahan masyarakat Bali yang menarik bagi wisatawan untuk berkunjung. Tingginya kunjungan wisatawan berpengaruh kepada semakin berkembangnya infrastruktur serta fasilitas penunjang wisata yang ada di Bali. Dilihat dari semakin banyaknya fasilitas penunjang wisata di sekitar destinasi wisata seperti, mudahnya akses untuk menjangkau destinasi wisata, tempat penukaran mata uang asing, restoran yang menjual makanan dan minuman, hingga akomodasi-akomodasi penginapan baik itu berupa hotel maupun *villa*.

Hotel merupakan salah satu jenis fasilitas penunjang wisata yang berupa akomodasi yang menggunakan seluruh atau sebagian bangunannya untuk penginapan dan menyediakan makanan serta penginapan yang dikelola secara komersial. Hotel dapat diklasifikasikan berdasarkan tingkatan atau kelas dengan tanda bintang (\*), yang memiliki arti semakin banyak bintang yang dimiliki suatu hotel maka persyaratan fasilitas, jumlah kamar serta pelayanan yang dituntut semakin banyak dan baik pula. Seperti yang dikutip dari Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 pasal 1 ayat 8: "Hotel Bintang adalah hotel yang telah memenuhi kriteria penilaian penggolongan kelas hotel bintang satu, dua, tiga, empat, dan bintang lima". Adapun klasifikasi hotel berbintang terdiri atas: hotel bintang 1 (\*), hotel bintang 2 (\*\*), hotel bintang 3 (\*\*\*), hotel bintang 4 (\*\*\*\*), dan hotel bintang 5 (\*\*\*\*\*).

Novotel Bali Nusa Dua merupakan salah satu hotel berbintang 5 yang berada di Kawasan Indonesia *Tourism Development Corporation* (ITDC) Nusa Dua. Novotel Bali Nusa Dua hanya berjarak 5 menit dari Bali International *Convention Center* (BNDCC) dan pusat perbelanjaan Bali Collection dengan berbagai pilihan restoran dan area berbelanja dengan antar jemput gratis. Novotel Bali Nusa Dua juga dekat dengan beberapa destinasi pariwisata seperti Pura Uluwatu yang hanya memerlukan waktu 45 menit dari Pura, 30 menit berkendara dari kota kuta, dan 20 menit dari Bandara Internasional Ngurah Rai atau 8 menit melalui jalan tol Bali Mandara.

Hotel ini memiliki 173 kamar *Deluxe* dan *suite* serta memiliki sebuah restoran, kafe dan bar. The Square Restaurant merupakan restoran yang menyediakan *all day dining* mulai dari sarapan, makan siang, hingga makan malam. Selain restoran Novotel Bali Nusa Dua juga memiliki Bar yang dikenal dengan dengan nama Gourmet Bar. Gourmet Bar menyajikan pilihan hidangan klasik internasional yang lezat hingga masakan lokal yang otentik. Seperti bar pada umumnya Gourmet Bar juga menyediakan minuman baik itu minuman non alkohol seperti *juice, soft drink, mocktail, mineral water*, dll, hingga minuman alkohol seperti *cocktail, beer, spirit, wine*, dll.

*Cocktail* merupakan salah satu jenis minuman yang mengandung alkohol yang dibuat dengan cara mencampurkan minuman beralkohol sebagai bahan dasarnya dengan bahan lain seperti air, gula, jus buah, soda, madu, dan lainnya. *Cosmopolitan* merupakan salah satu jenis *classic cocktail* yang dijual di Gourmet

Bar, cosmopolitan merupakan *cocktail* yang banyak diminati oleh tamu karena memiliki penampilan yang cantik. Pembuatan cosmopolitan biasanya menggunakan bahan dasar liquor yang terdiri dari gin, rum, vodka, whiskey dan tequila.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan tentang “Pembuatan Classic Cocktail Cosmopolitan pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua”

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan *Classic Cocktail* Cosmopolitan pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua?
2. Kendala-kendala apa saja yang dihadapi dan bagaimana cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam *Classic Cocktail* Cosmopolitan pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan**

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

### **1. Tujuan penulisan**

- a. Untuk mengetahui bagaimana prosedur proses pembuatan *Classic Cocktail* Cosmopolitan pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua.

- b. Untuk mengetahui apa saja kendala yang dihadapi oleh bartender dalam proses pembuatan *Classic Cocktail Cosmopolitan* pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua.

## **2. Kegunaan Penulisan**

- a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat berguna sebagai media informasi serta tambahan referensi bacaan di perpustakaan bagi mahasiswa serta dosen Politeknik Negeri Bali

- b. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat bagi penulis dalam memenuhi persyaratan menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan. Sebagai sarana untuk mempraktekkan dan membandingkan teori yang telah didapat di kampus dengan pengalaman yang didapat di lapangan atau industri.

- c. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi Novotel Bali Nusa Dua dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja karyawan khususnya pada bagian bartender 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 cara melakukan wawancara langsung dengan narasumber melalui proses tanya jawab.

#### b. Metode observasi

Metode observasi adalah suatu metode pengumpulan data dengan cara pengamatan langsung di lapangan maupun ikut terlibat langsung dalam proses pembuatan *Classic Cocktail Cosmopolitan* pada Gourmet Bar di Novotel Bali Nusa Dua.

#### c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan pencarian ke berbagai buku catatan yang berkaitan pada pembuatan cocktail.

### **2. Metode dan Teknik Analisis Data**

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

### **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, serta disertai dengan gambar penunjang yang terkait dengan pembuatan *classic cocktail cosmopolitan*.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan, hal yang dapat penulis sampaikan mengenai prosedur pembuatan *classic cocktail* oleh bartender di Novotel Bali Nusa Dua Hotel adalah terdapat beberapa tahap dalam proses pembuatannya. Tahap pertama adalah persiapan diri, kemudian persiapan pengoperasian bar, lalu dilanjutkan ke tahap pelaksanaan. Di dalam tahap pelaksanaan dapat terbagi menjadi dua yaitu, tahap persiapan alat dan bahan. Setelah tahapan tersebut, dilanjutkan dengan tahap pembuatan dan diakhiri dengan tahapan penutupan.

Dari segi kendala yang dihadapi dalam Proses Pembuatan *cosmopolitan* oleh *Bartender* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua adalah jumlah *martini glass* di setiap *outlet* terbatas dan *Shaker* yang digunakan kurang memadai.

#### **B. Saran**

Berdasarkan pengamatan penulis mengenai kendala-kendala yang dialami dalam pembuatan *cosmopolitan* oleh *Bartender* di Hotel Novotel Bali Nusa Dua, maka, ada beberapa saran yang dapat penulis berikan antara lain:

1. Dalam pembuatan minuman khususnya minuman *cosmopolitan*, seluruh bartender harusnya dapat membuat minuman dengan standar operasional pembuatan minuman yang berlaku di Novotel Bali Nusa Dua, dalam hal ini penulis menekankan penggunaan *jigger* oleh seluruh *bartender* dalam setiap

pembuatan minuman. Untuk lebih memperkuat SOP dan memberikan kesadaran akan pentingnya penerapan SOP oleh karyawan khususnya bartender di Novotel Bali Nusa Dua dalam pembuatan minuman, akan lebih baik lagi dengan mengadakan training bagi seluruh bartender dan selalu melakukan pengarahan sebelum operasional bar dimulai agar seluruh bartender semakin paham terhadap SOP yang berlaku.

2. Ketika memasuki *high season* sebaiknya hotel menambah jumlah karyawan *daily worker* agar tidak mengganggu operasional hotel khususnya bar karena kekurangan gelas.
3. Pengadaan fasilitas dan peralatan operasional sebaiknya lebih diperhatikan dan ditingkatkan agar kedepannya operasional tidak terganggu akibat adanya fasilitas atau peralatan yang kurang atau dalam kondisi rusak. Selain itu pelatihan penggunaan fasilitas dan peralatan operasional juga sangat diperlukan untuk menjaga keutuhan dan kelayakan dari fasilitas dan peralatan yang digunakan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Bardi, James A. 2011. *Hotel Front Office Management (4<sup>th</sup> ed)*. United State of America: John Wiley & Sons, Inc.
- Boston, Aceh. 2022. *Bar dan operasionalnya*. Bandung: Gramedia
- Hurdawaty & Parantika. (2018). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Larasati, Sri. 2015. *Pengertian dan Klasifikasi Hotel*. Jakarta: Erlangga
- Ningsih, 2017. *Restoran*. Surabaya: Respository
- Ririn R. 2019. *Food and Beverage*. Yogyakarta: Deepublish
- Rachman Arief, Abd. 2017. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rahmat, 2017, *Strategi Menjalankan Restoran*. Jakarta: Gramedia
- Soekresno. 2015. *Garis Besar Food & Beverages*. Jakarta: Gramedia
- Sudarmaji. 2010. *Hotel Management*. Jakarta: Gramedia.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Bandung: Alfabeta
- S Solihin, M Suardani. 2021. *Pengantar Hotel dan restoran*. Bali: Respository
- Sulatiningrum, B.A. 2010. *Pengantar Akomodasi Restoran*. Jakarta: Grasindo
- Sinaga, F. 2018. *Restoran dan kegiatannya*. Bali: Andi.
- W.A, Marsum. 2019. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi