

**TUGAS AKHIR**  
**PROSES PEMBUATAN *CLASSIC MARGARITA COCKTAIL***  
**OLEH *BARTENDER* DI NOVOTEL BALI NUSA DUA &**  
**RESIDENCE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :  
**I Kadek Dwi Arpa Saputra**  
**NIM. 2015823357**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**  
**2023**



**TUGAS AKHIR**  
**PROSES PEMBUATAN *CLASSIC MARGARITA COCKTAIL***  
**OLEH *BARTENDER* DI NOVOTEL BALI NUSA DUA &**  
**RESIDENCE**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh :  
**I Kadek Dwi Arpa Saputra**  
**NIM. 2015823357**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN**  
**JURUSAN PARIWISATA**  
**POLITEKNIK NEGERI BALI**  
**BADUNG**

2023

**PROSES PEMBUATAN *CLASSIC MARGARITA COCKTAIL*  
OLEH *BARTENDER* DI NOVOTEL BALI NUSA DUA &  
RESIDENCE**

Oleh :

**I Kadek Dwi Arpa Saputra  
NIM. 2015823357**

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

Disetujui Oleh

Pembimbing I:



Dr. I Made Darma Oka, SST.Par. **M.Par**  
NIP. 196510202000121001

Pembimbing II:



Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd.  
NIP.-

Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Ketua



Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD  
NIP.196311228990102001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN  
TEKNOLOGI

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 PELAGIAT

Saya bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Dwi Arpa Saputra  
NIM : 2015823357  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik  
Negeri Bali

dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**“PROSES PEMBUATAN *CLASSIC* MARGARITA COCKTAIL OLEH  
*BARTENDER* DI NOVOTEL BALI NUSA DUA & RESIDENCE”**

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, Maret 2023  
Yang membuat pernyataan,



Nama : I Kadek Dwi Arpa Saputra  
NIM : 2015823357  
PS : DIII Perhotelan, Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri  
Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan dihadapan Tuhan Yang Maha Esa / Ida Sang Hyang Widhi Wasa, karena atas rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PROSES PEMBUATAN CLASSIC MARGARITA COCKTAIL OLEH BARTENDER DI NOVOTEL BALI NUSA DUA & RESIDENCE”** ini tepat padawaktunya sesuai dengan yang ditetapkan. Adapun tujuan dari penulisan Tugas akhir ini guna memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program studi Diploma III Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali serta mengetahui penanganan room service selarian restaurant di Novotel Bali Nusa Dua & Residence.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, bantuan, motivasi, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu di kampus Politeknik Negeri Bali khususnya di Jurusan Pariwisata.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM, PhD selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menuntut ilmu serta memberikan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada untuk menempuh

pendidikan 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 untuk menempuh pendidikan di Program Studi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Komang Ardana, S.S., M.Hum. selaku koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Jembrana.
6. Dr. I Made Darma Oka, SST.Par.,M.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini serta memberikan pengarahan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memotivasi penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini serta memberikan pengarahan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini
8. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Pariwisata yang telah membimbing penulis selama menuntut ilmu dalam pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
9. Mr. Christophe Bernard Keramaris selaku *General Manager* Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan pada Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.

10. Ibu Anik Sundariyani Astini selaku *Assistant Talent & Culture Manager* yang telah membantu dan memberikan arahan pada penulis selama mengikuti Praktik Kerja Lapangan pada Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.
11. Bapak I Wayan Gede Suriawan selaku *Food & Beverage Manager* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan pada bagian *Food and Beverage Service* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.
12. Bapak Putu Budiantara selaku *Outlet Manager* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan pada *Food and Beverage Service* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.
13. Seluruh *Supervisor* dan *staff F&B Service* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences.
14. Seluruh teman-teman yang telah memberikan motivasi dan dukungan kepada penulis sehingga laporan ini selesai tepat pada waktunya.

Namun pada dasarnya, dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan pengalaman sehingga masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu sangat diharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk Tugas Akhir ini.

Jembrana, 18 Juli 2023

Penulis,



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulis Tugas Akhir .....	4
D. Metode Penelitian Tugas Akhir .....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>8</b>
A. Hotel.....	8
B. Restoran .....	16
C. <i>Bar</i> .....	23
D. <i>Bartender</i> .....	26
E. <i>Cocktail</i> .....	28
F. <i>Clasic Margarita</i> .....	30
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....</b>	<b>34</b>
A. Lokasi Hotel.....	34
B. Sejarah Hotel.....	35
C. Bidang Usaha dan Fasilitas .....	36
D. Struktur Organisasi .....	51
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>52</b>
A. Pembuatan <i>Classic</i> Margarita oleh <i>Bartender</i> di Novotel Bali Nusa Dua & Residence .....	52
B. Hambatan dan Solusi saat melakukan Pembuatan <i>Classic</i> Margarita di Novotel Bali Nusa Dua & Residence.....	54

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	56
A. Simpulan .....	56
B. Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Novotel Bali Nusa Dua .....	34
Gambar 2.2 <i>Deluxe Room</i> Novotel Bali Nusa Dua.....	36
Gambar 2.3 <i>One Bedroom Suite Room</i> Novotel Bali Nusa Dua.....	37
Gambar 2.4 <i>Two Bedroom Suite Room</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	38
Gambar 2.5 <i>Two Bedroom Suite with Private Pool</i> Novotel Bali Nusa Dua.....	39
Gambar 2.6 <i>Three Bedroom Suite</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	39
Gambar 2.7 <i>Three Bedroom Suite with Private Pool</i> Novotel Bali Nusa Dua	40
Gambar 2.8 <i>Four Bedroom Suite Room</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	41
Gambar 2.9 The Square Restaurant Novotel Bali Nusa Dua .....	42
Gambar 2.10 <i>Gourmet</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	43
Gambar 2.11 Pause Cafe Novotel Bali Nusa Dua.....	44
Gambar 2.12 <i>In Balance</i> Novotel Bali Nusa Dua.....	45
Gambar 2.13 <i>Kids Club</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	45
Gambar 2.14 <i>Bycycle Tour</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	46
Gambar 2.15 <i>Beach Club</i> Novotel Bali Nusa Dua.....	46
Gambar 2.16 <i>Lagoon Pool</i> Novotel Bali Nusa Dua.....	47
Gambar 2.17 <i>Inbalance Fitnes Center</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	48
Gambar 2.18 <i>Meeting Room</i> Novotel Bali Nusa Dua .....	48
Gambar 2.19 Struktur Organisasi Novotel Bali Nusa Dua .....	51



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pariwisata telah menjadi industri terbesar dan memperlihatkan pertumbuhan yang konsisten dari tahun ke tahun. Pariwisata modern saat ini juga dipercepat oleh proses globalisasi dunia sehingga menyebabkan terjadinya interkoneksi berbagai bidang, antar bangsa, dan antar individu yang hidup di dunia ini. Perkembangan teknologi informasi juga mempercepat dinamika globalisasi dunia, termasuk juga di dalamnya perkembangan dunia hiburan, rekreasi dan pariwisata (Utama, 2015, p.1).

Bali merupakan salah satu pulau di Indonesia yang terkenal akan keindahan pemandangannya dan kekayaan tradisi kesenian serta religinya, hingga Bali dijuluki sebagai Pulau Sorgawi. Bali menjadikan kebudayaan yang unik sebagai produk pariwisata. Walaupun ada kekhawatiran nantinya budaya Bali tidak mampu bertahan dari dampak pariwisata, akhirnya dengan berjalannya waktu masyarakat Bali dapat mempertahankan kebudayaannya ditengah tumbuhnya pariwisata (Picard, 2006).

Pariwisata Bali menjadi sektor pembangunan yang terus dikembangkan untuk menunjang perekonomian masyarakat Bali. Hal ini dilakukan karena Bali tidak memiliki sumber daya alam seperti migas, hasil hutan, maupun industri manufaktur berskala besar seperti halnya yang dimiliki oleh daerah-daerah lainnya di Indonesia. Berkembangnya Bali sebagai pilihan daerah tujuan wisata baik wisatawan asing

maupun wisatawan nusantara ditunjang oleh berbagai faktor, termasuk potensi alam dan budaya masyarakat Bali (Futro, 2012).

Pembangunan sektor pariwisata perlu ditunjang oleh fasilitas-fasilitas pendukung seperti sarana akomodasi (hotel, villa, dan lain-lain), *restaurant*, *travel agent*, *money changer*, infrastruktur serta destinasi pariwisata yang disuguhkan untuk wisatawan. Pembangunan fasilitas penunjang pariwisata perlu disiapkan dalam pembangunan pariwisata di suatu daerah. Sarana akomodasi hotel merupakan bagian dari pembangunan pariwisata tersebut. Pembangunan pariwisata di Bali diharapkan tetap menonjolkan aspek budaya Bali. Hal ini dimaksudkan agar pembangunan pariwisata tidak menyimpang dari kebijakan yang telah ditentukan. Pembangunan pariwisata sebagai suatu industri perlu dipertimbangkan dari berbagai aspek, karena pariwisata sebagai industri tidak berdiri sendiri, tetapi berkaitan erat dengan aspek ekonomi, sosial, dan budaya yang hidup dalam masyarakat (Perda Pemprov Bali No.5 Tahun 2020).

Novotel Bali Nusa Dua & Residence merupakan salah satu sarana akomodasi berstandar Hotel Bintang 5 yang terletak di jantung Indonesia *Tourism Development Corporation (ITDC) Complex* dengan tingkat keamanan yang tinggi dengan suasana tenang di Nusa Dua. Novotel Bali Nusa Dua & Residence dilengkapi berbagai fasilitas yang dapat dinikmati oleh tamu seperti *restaurant*, *bar*, *cafe*, *spa*, *kids club*, *beach clup*, *lagoon pool*, *fitnes center*, *hingga meeting room*. Salah satu fasilitas yang banyak dikunjungi tamu adalah *restaurant*, *cafe* dan *bar* yang berfungsi sebagai penyedia jasa makanan dan minuman (*Food and Beverage*)(Kanom & Effendi, 2022).

Beberapa makanan dan minuman tersebut kemudian dikembangkan sebagai kegiatan kepariwisataan di bidang *hospitality* dalam penyediaan pelayanan makanan dan minuman (*Food and Beverage*). Selain makanan, banyak inovasi minuman dari dalam maupun luar negeri salah satu produk minuman luar negeri yaitu *Margarita*. *Margarita* adalah minuman tradisional beralkohol (*cocktail*) yang berasal dari Mexico. Minuman ini memiliki cita rasa asam dari jeruk nipis dengan ciri khas garnish garam pada bibir gelas (Kanom & Effendi, 2022).

*Classic margarita* merupakan salah satu minuman yang diminati di Novotel Bali Nusa Dua & Residence karena memiliki rasa asam dan segar serta memiliki rasa jeruk yang kuat, selain itu bahan bahan pembuatannya pun mudah untuk didapatkan. Selain rasa jeruk, juga bisa ditambahkan *flavor* varian lain seperti melon dan raspberry. Di Amerika Serikat, *margarita* sering dicampur dengan air *persia limes* namun di negara asalnya sendiri dibuat dari *mexican lime* sehingga *classic margarita* memiliki rasa dan sensasi yang berbeda di setiap Negara yang membuat *classic margarita* memiliki daya tarik tersendiri (Kanom & Effendi, 2022).

Adapun peranan *bartender* yaitu menjamin kualitas *standart* minuman cocktail yang akan diberikan kepada tamu secara optimal sesuai dengan tujuan bisnis hotel serta menjaga dan memelihara konsistensi produk. Bartender juga bertanggung jawab atas seluruh operasional bagian bar dari persiapan, penjagaan *par stock*, penjagaan peralatan, *inventory standart* pelayanan, *standart* produk dalam memaksimalkan penjualan (Pratama & Jatmiko, 2020)

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, maka dari itu penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Novotel Bali Nusa Dua & Residence”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana proses pembuatan *Classic Margarita cocktail* oleh *bartender* di Novotel Bali Nusa Dua & Residence?
2. Kendala apa saja yang dihadapi dalam proses pembuatan *Classic Margarita cocktail*?

## **C. Tujuan dan Kegunaan Penulis 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. Untuk mengetahui pembuatan *Classic Margarita* oleh *bartender* di Novotel Bali Nusa Dua & Residence.
- b. Untuk mengetahui kendala dalam pembuatan *Classic Margarita*
- c. Untuk mengetahui cara mengatasi kendala-kendala pembuatan *Classic Margarita*



## **2. Manfaat 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 bagi penulis untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan serta untuk mempraktikkan dan membandingkan teori yang telah didapat di kampus dengan pengalaman yang didapat di lapangan atau industri.

### **c. Bagi Perusahaan**

Hasil penulisan ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi Novotel Bali Nusa Dua & Residence dan diharapkan dapat meningkatkan kualitas kerja karyawan, khususnya pada bagian *bellman* untuk dapat menjalani tugas lebih prima.

## **D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

### **1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

#### **a. Metode Observasi**

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau

prilaku objek sasaran (Gautama, 2017). Dengan melakukan pengumpulan data secara langsung mengamati, belajar, dan melibatkan diri sendiri dalam ”Pembuatan Classic Margarita Oleh Bartender di Novotel Bali Nusa Dua & Residence”.

b. Metode Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlansung satu arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai (Gautama, 2017). Metode pengumpulan data dengan cara mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung dengan *Supervisor* dan staff di Novotel Bali Nusa Dua & Residence.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan merupakan metode penelitian yang dilakukan melalui mengumpulkan data atau karya tulis ilmiah yang bertujuan dengan obyek penelitian atau pengumpulan data yang bersifat kepustakaan, atau telaah yang dilaksanakan untuk memecahkan suatu masalah yang pada dasarnya tertumpu pada penelaahan kritis dan mendalam terhadap bahan-bahan pustaka yang relevan (Hardiansyah, 2017). Metode pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku yang berkaitan dengan pembuatan Tugas Akhir sebagai referensi.

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

Dalam penulisanya, penulis menggunakan teknik analisis deskriptif, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap serta menyeluruh

data-data atau permasalahan yang didapat atau dialami selama melakukan Praktik Kerja Lapangan di Novotel Bali Nusa Dua & Residence. Metode penelitian deskriptif adalah metode yang dilakukan untuk mengetahui gambaran, keadaan, suatu hal dengan cara mendeskripsikannya sedetail mungkin berdasarkan fakta yang ada (Thabroni, 2021).

### **3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis**

Dalam penulisannya, penulis menggunakan metode informal dan formal, metode informal yaitu metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan kata-kata atau berupa penjelasan dan keterangan yang berkaitan dengan prosedur pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Novotel Bali Nusa Dua & Residence. Metode formal yaitu metode penyajian data dengan cara menyajikan hasil analisis data dengan gambar, tabel, dan bagan yang berkaitan dengan prosedur pembuatan *Classic Margarita* oleh *Bartender* di Novotel Bali Nusa Dua & Residence (Oktafiany, 2022).



## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan Tugas Akhir yang telah diuraikan di atas, penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut.

1. Penanganan pembuatan *Classic Margarita* oleh Bartender di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences dapat dilakukan dengan beberapa tahap seperti berikut.

- a. Tahap persiapan

Tahap persiapan sangat penting dilakukan oleh seorang *bartender* seperti menjaga kebersihan dan kerapian diri serta kelengkapan *uniform* yang akan digunakan ketika melayani tamu dan juga persiapan operasional pembuatan *Classic Margarita* seperti melakukan pembersihan di area *bar*, mengecek ketersediaan semua bahan dan peralatan yang akan digunakan.

- b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan yaitu *bartender* sudah siap membuat *Classic Margarita*. Pembuatan *Classic Margarita* menggunakan metode *shaking*, dengan *ingredient* 45 ml *tequila*, 15 ml *triple sec* atau *countrou*, dan 15 ml *lime juice* dengan metode *shaking*. Metode ini bertujuan agar *ingredient* tercampur dengan merata dan setiap karakter dari masing masing *spirits* atau *flavoring agent* bisa terserap keluar dengan sempurna sekaligus mendinginkan minuman.

c. Tahap Penutup

Tahap penutup dilakukan seorang *bartender* setelah menjalankan operasional pembuatan *Classic Margarita* adalah *closing bar*, seperti membersihkan area *bar*, gelas dan peralatan bar, membuat *inventory*, membuat *materials control*, mematikan lampu *bar* dan *coffee machine* serta melakukan absensi pulang.

2. Hambatan dan solusi saat Melakukan Pembuatan *Classic Margarita* di Novotel Bali Nusa Dua Hotel & Residences antara lain.

- a. Kurangnya personil saat operasional bar penuh sehingga tamu tidak terlayani dengan cepet, solusi yang dapat dilakukan adalah menambah personil saat bar ramai sebagai *bar back* untuk memperlancar operasional.
- b. Kurangnya stok gelas dan *tea/coffee cup* sehingga *bartender* harus cepat membersihkan gelas yang habis digunakan tamu. Hal ini dapat terjadi karena ada beberapa gelas yang rusak atau pecah sehingga tidak pantas digunakan untuk menyajikan pesanan tamu. Solusi yang dilakukan adalah dengan menambah persediaan gelas dan *tea/coffee cup* karena stock sudah sangat sedikit.
- c. Kurangnya *stock* barang saat melayani tamu sehingga pesanan tamu tidak dapat dibuat. Solusi yang dapat dilakukan adalah dengan menyempurnakan *management* persediaan agar permintaan sesuai dengan *stock* barang yang tersedia.

## **B. Saran**

### **1. Saran untuk Hotel**

- a. Penulis berharap kepada pihak hotel, khususnya di bagian *Goument Bar* agar lebih berani memberikan kesempatan kepada *trainee* dalam terjun langsung melayani tamu.
- b. Penulis berharap pihak hotel agar lebih sering memberikan *trainee class* kepada *trainee*, karena dengan adanya *trainee class*, para *trainee* lebih rajin untuk belajar dan terhindar dari kemalasan.

### **2. Saran untuk Kampus**

- a. Menambah fasilitas yang belum tersedia untuk mendukung lancarnya proses pembelajaran
- b. Agar menambahkan materi pelajaran yang sesuai dengan perkembangan dunia pariwisata.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditama.A.,P. (2011) Jogja Resto dan Galery.  
file:///C:/Users/apcom/Downloads/2TA11640.pdf
- Ahmad. F. (2019). BARTENDER: Pengertian, Tugas, Syarat Penampilan dan Gaji Terbaru. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-bartender/>
- Ahmad. F. (2021). Pengertian Restoran: Jenis, Tujuan dan Sistem Pelayanan. <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-restoran/>
- Angian. D. (2019). MODUL TAHAPAN PELAYANAN DI RESTORAN.  
file:///C:/Users/apcom/Downloads/MODUL-GABUNG.pdf
- Finz, Stacy (2008). "Mastering the margarita: Tequila aside, even experts can't agree on what goes into the legendary cocktail". San Francisco Chronicle. <https://www.sfgate.com/wine/article/Mastering-the-margarita-Tequila-aside-even-3203631.php>
- Futro, T. D. (2012). Peran Dewan Turisme Indonesia Dalam Menunjang Pariwisata di Indonesia (1957-1965). Penelitian yang Tidak Dipublikasikan. Depok: PS Ilmu Sejarah, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia.
- Gautama.W.A. (2017). BAB III METODE DAN TEHNIK PENELITIAN.  
file:///C:/Users/apcom/Downloads/bab\_3\_(tiga)\_fix.pdf.
- Hardiansyah.R. (2017). BAB III METODE PENELITIAN.  
file:///C:/Users/apcom/Downloads/BAB\_III\_Kelar.pdf
- Kanom, & Effendi, M. F. (2022). PEMBUATAN VIRGIN MARGARITA DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE SEBAGAI INOVASI PRODUK MINUMAN PADA CAFÉ & RESTO HOTEL POLIWANGI JINGGO. Jurnal Pariwisata, 9(1). Doi : <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Max U. Pesik, SE.,MM. Dimas E. Permana, ST.Par.,M.Par & Benny I. Towoliu, SE.,M.Par. 2019. Modul Praktik Bar.  
file:///C:/Users/apcom/Downloads/MODUL-PRAKTIK-BAR.pdf
- Oktafiany. R. A. (2022). BAB III METODE PENELITIAN.  
file:///C:/Users/apcom/Downloads/12.%20BAB%20III.pdf
- Peraturan Daerah Provinsi Bali No 5 Tahun 2020 Tentang Standar Penyelenggaraan Kepariwisata Budaya Bali.
- Picard, M. (2006). Bali Pariwisata Budaya dan Budaya Pariwisata. Jakarta : Kepustakaan Populer Gramedia.



- Pratama, M. F. D., & Jatmiko, H. (2020)PERAN BARTENDER TERHADAP KUALITAS COCKTAIL DI FAIRWAY LOUNGE BAR NILAI SPRINGS RESORT HOTEL MALAYSIA. file:///C:/Users/apcom/Downloads/ARTIKEL.pdf
- Sabataso.J.2016. Everything You Need To Know About The Margarita. <https://www.pastemagazine.com/drink/margarita/everything-you-need-to-know-about-the-margarita>
- Schulfer. S. 2023. "The Most Popular Cocktails: Popular Cocktails in the U.S." home.binwise.comThabroni.G.(2021). Metode Penelitian Deskriptif: Pengertian, Langkah & Macam. <https://serupa.id/metode-penelitian-deskriptif/>
- Suyino. 2020. INDUSTRI PERHOTELAN SMK/MAK Kelas XI. PT Dinamika Astrapedia Sejahtera. Surabaya Jawa Timur
- Utama, I. G. B. R. (2015). Pengantar Industri Pariwisata Tantangan & Peluang Bisnis Kreatif. Yogyakarta : Penerbit Deepublish.
- Wahyu Jambika UtamaI.P.2019. FASILITAS UTAMA HOTEL RESORT BERDASARKAN CIVITAS PENGELOLA HOTEL RESORT DI TABANAN. Prosiding Seminar Nasional Arsitektur, Budaya dan Lingkungan Binaa
- Yanuar. W. 2021. Modul Bartending dan Barista. file:///C:/Users/apcom/Downloads/Modul%20Bartending%20dan%20Barista.pdf

