

Tugas Akhir

PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN WOSS BREEZE OLEH BARTENDER DI NAGA BAR & LOUNGE STHALA UBUD BALI



POLITEKNIK NEGERI BALI

Oleh

I Wayan Agustino

NIM: 2015823270

PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN

POLITEKNIK NEGERI BALI

KAMPUS GIANYAR

2023

HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING

**PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN WOSS BREEZE
OLEH BARTENDER DI NAGA BAR & LOUNGE
STHALA UBUD BALI**

Oleh :

I Wayan Agustino

2015823270


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

Disetujui oleh :

Pembimbing I,

Pembimbing II,


Dra. Made Ruki, M.Par


I Wayan Yastika, S Pd., M, Pd

NIP 196210061990102001

Disahkan oleh Ketua Jurusan



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

NIP 196312281990102001



**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
Email: poltek@pnb.ac

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : I Wayan agustino

NIM : 2015823270

Program studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul :

**“PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN WOSS BREEZE OLEH BARTENDER
DI NAGA BAR & LOUNGE STHALA UBUD BALI”**

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.

Gianyar, Juli 2023

Yang membuat pernyataan



NIM : 1915823146

PS : DIII Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur dipanjatkan atas kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa yang memberikan rahmat-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan untuk mencapai gelar Ahli Madya Diploma III Perhotelan Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dengan baik dan tepat pada waktunya. Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, banyak didapatkan dorongan dan bimbingan dari banyak pihak yang membantu memperlancar proses pembuatan laporan ini. Untuk itu melalui kesempatan ini disampaikan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pembuatan laporan ini:

1. I Nyoman Abdi, SE., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali atas kesempatan yang diberikan untuk menuntut ilmu pada Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali, yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu serta memberikan pengarahan untuk mampu membuat laporan Tugas Akhir ini.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menyusun laporan Tugas Akhir ini

4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SST.Par., M.Par selaku Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan yang telah memberikan banyak saran dan nasehat selama menyusun Laporan Tugas Akhir.
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd, M.Pd. selaku Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Cabang Gianyar yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan training dan membuat laporan tugas Akhir ini
6. Dra. Made Ruki, M.Par.selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. I Wayan Yastika,S Pd.,M,Pd selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
8. Bapak Ketut Lasta Arimbawa selaku General Manager di hotel Sthala Ubud Bali yang telah memberikan kesempatan untuk belajar secara langsung di property yang dipimpinnya.
9. Bapak A.A Gede Widura Pranatha selaku *Food and Beverage Manager di Sthala Ubud Bali* yang telah memberikan kesempatan belajar langsung dibagian F&B Service.
10. Seluruh staff *Bartender di Sthala ubud bali* yang telah memberikan pengetahuan tentang bartender.
11. Semua staff di hotel Sthala Ubud Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dan membimbing selama penyusunan lapoan Tugas Akhir iisampai dengan menyusun laporan ini.

12. Orang tua, keluarga dan teman-teman yang telah memberikan motivasi, semangat, serta dukungan sehingga terwujudnya Laporan Tugas Akhir ini.

Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, berkaitan dengan hal tersebut masukan dan saran sangat diharapkan dari semua pihak dan pembaca yang mengarah kepada penyempurnaan laporan ini, sehingga laporan ini dapat sempurna sesuai dengan yang diharapkan.

Gianyar, 8 Mei 2023

I Wayan Agustino

NIM : 201582327

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL
HALAMAN COVER
HALAMAN PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan	3
1. Tujuan Penulisan.....	3
2. Kegunaan Penulisan	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir	4
1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data	4
2. Metode dan Teknik Analisis data	5
3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
A. Hotel.....	6
1. Jenis-jenis Hotel.....	7
B. Restaurant	8
1. Klasifikasi Restaurant	9
C. Definisi Bar	11
D. Definisi Bartender	14
1. Syarat Bartender.....	14
2. Prilaku Bartender	15
3. Penampilan Bartender	16
E. Definisi Minuman Cocktail.....	17
F. Definisi Resep	17
G. Definisi Mixology	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	19
A. Lokasi dan Sejarah Perusahaan.....	19
1. Lokasi.....	19
2. Sejarah.....	18
B. Struktur Organisasi	20
C. Kegiatan Usaha	23
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
A. Proses Pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali.....	34
1. Tahap Persiapan	34

a. Persiapan diri	34
b. Persiapan area kerja	35
c. Persiapan peralatan dan perlengkapan	36
d. Persiapan Bahan	37
2. Tahap pembuatan	38
3. Tahap akhir	42
B. Hambatan dalam proses pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali dan cara mengatasinya	42
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	44
A. Simpulan	44
Tahapan Pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali	44
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	46

Daftar Gambar

Gambar 3.1 Struktur organisasi food and beverage service department	20
Gambar 3.2 Studio Room	24
Gambar 3.3 Deluxe Room	25
Gambar 3.4 Deluxe pool view room	26
Gambar 3.5 Deluxe river view room	26
Gambar 3.6 Jungle suite room	27
Gambar 3.7 Sungai restaurant	28
Gambar 3.8 Naga rooftop bar lounge	29
Gambar 3.9 Panorama pool	30
Gambar 3.10 Matahari pool	30
Gambar 3.11 Meeting room	31

Gambar 3.12 Tahara spa	32
Gambar 3.13 Abing Terrace	32
Gambar 3.14 Wos riverside deck	33
Gambar 4.1 Bahan yang digunakan	38
Gambar 4.2 Bahan yang akan dimuddling	39
Gambar 4.3 Menambahkan arak	39
Gambar 4.4 Menambahkan sweet sour	40
Gambar 4.5 Menambahkan ice	40
Gambar 4.6 Menambahkan soda water	41
Gambar 4.7 Woss Breeze siap disajikan	41

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Pulau Bali merupakan destinasi wisata paling populer di Indonesia bahkan di dunia. Bali memiliki keindahan alam, budaya, dan keunikan tersendiri yang menjadi daya Tarik bagi wisatawan, bahkan Bali sering kali mendapatkan penghargaan di kanca dunia khususnya di bidang pariwisata, dalam kepariwisataan khususnya di Bali selain objek wisata yang menjadi tujuan utama wisatawan sarana pendukung pariwisata juga menjadi bagian terpenting sebagai penunjang berlangsungnya pariwisata itu seperti banyaknya hotel, *restaurant*, *bar*, spa dan masih banyak lagi fasilitas pendukung pariwisata lainnya, Berbicara tentang pariwisata tidak luput dari kualitas pelayanan, karena kualitas pelayanan merupakan bagian terpenting dalam terwujudnya kepuasan seseorang dalam berpariwisata.

Industri perhotelan merupakan salah satu komponen dari sektor pariwisata yang mendapat perhatian besar dari pemerintah Republik Indonesia, karena merupakan salah satu penghasil devisa negara dari sektor pariwisata. Industri perhotelan bermanfaat untuk menumbuhkan rasa saling mengenal dan menghargai antar bangsa, guna mempererat hubungan sesama manusia. Sesuai dengan tuntunan perkembangan jaman, industri perhotelan tidak hanya sarana tempat tinggal sementara bagi orang-orang yang melakukan perjalanan tetapi, sudah berkembang lebih jauh kearah tuntunan pemenuhan kebutuhan manusia lainnya seperti, makan, minum, dan berekrasi.

Salah satu sarana dan fasilitas dalam usaha perhotelan yang saat ini banyak diminati para tamu adalah di Departemen *Food and Beverage* khususnya *bar*, selain menyediakan makanan dan minuman, bar juga dapat dijadikan sebagai sarana hiburan. Oleh karena itu diperlukan pelayanan yang sebaik mungkin dari seorang *bartender*, di Sthala Ubud Bali

memiliki 3(tiga) outlet bar yaitu Sungai Bar, Panorama Bar, dan Naga Bar & Lounge. Khususnya di Naga Bar & Lounge adalah jenis *bar* yang konsepnya lebih santai atau fleksible dan juga menyenangkan, dimana tamu bisa menikmati waktu luang untuk melepas penat dengan memesan makan dan minum yang dilayanin langsung oleh seorang *Bartender*. Sehingga *bar and lounge* menjadi salah satu outlet (*Point of Sales*) yang mampu memberikan revenue atau pemasukan yang besar bagi departemen *F&B service*, berkaitan dengan itu maka diperlukan pelayanan yang profesional baik sikap, pengetahuan ataupun skill yang dibutuhkan untuk memberikan layanan yang memuaskan bagi tamu yang tinggal di Stala Ubud.

Terdapat banyak jenis minuman yang di sajikan *di bar* tersebut, seperti *beer, wine, spirit, mocktail, cocktail dan juga Signature cocktail* dari Sthala Ubud Bali. Woss breeze yang merupakan minuman *signature cocktail* yang ada di Sthala Ubud Bali. Minuman ini dibuat dengan bahan lokal yang ada di Indonesia seperti daun basil, cabai, dan jahe yang sangat mudah ditemukan di indonesia dan untuk spiritnya menggunakan arak bali supaya nantinya arak bali bisa lebih dikenal hingga ke manca negara. Woss Breeze ini sangat cocok disajikan pada saat menikmati *lunch* dan *dinner*, Woss Breeze ini merupakan *signature cocktail* yang dibuat pertama di Sthala Ubud Bali.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut di atas maka Judul Tugas Akhir yaitu :
Prosedur Pembuatan Minuman Woss Breeze Oleh Bartender di Naga Bar & Lounge di Sthala Ubud Bali akan dibahas dengan uraian lebih lengkap pada bab berikutnya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah Prosedur Pembuatan Minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge di Sthala Ubud, Bali

2. Apasajakah hambatan yang dihadapi oleh Bartender saat pembuatan minuman Woss Breeze di Naga Bar & Lounge di Sthala Ubud Bali dan solusinya

C. Tujuan dan Kegunaan

1. Tujuan Penulisan

- a. Untuk mengetahui Prosedur Pembuatan Minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge di Sthala Ubud, Bali
- b. Untuk mengetahui Hambatan yang dihadapi oleh Bartender saat pembuatan Minuman Woss Breeze di naga Bar & lounge di Stahla Ubud Bali dan solusinya.

2. Kegunaan Penulisan

- a. Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar dan diharapkan mahasiswa dapat menambah pengetahuan wawasan dan kemampuan tentang penerapan standar prosedur pelayanan

- b. Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Menjadi referensi di Perpustakaan Politknik Negeri Bali Kampus Gianyar yang nantinya diharapkan digunakan sebagai bahan untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan tentang prosedur pembuatan minuman Woss Breeze

- c. Bagi perusahaan

Sebagai referensi bagi pihak hotel untuk meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu terkait pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender

D. Metode Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini pengumpulan data dilakukan melalui beberapa metode yaitu :

1. Metode pengumpulan data

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu sebagai berikut

a. Metode observasi

Metode Observasi dilakukan untuk memperoleh data mengenai prosedur pembuatan minuman Woss Breeze di Naga Bar & Lounge dengan cara terjun langsung serta mencatat semua hal yang ada kaitannya dengan hasil obeservasi ini.

b. Metode wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara berkomunikasi dengan pihak yang terkait dengan pembuatan minuman ini, seperti misalnya dengan para senior *Bar* dan *supervisor F&B Service*.

c. Metode studi pustaka

Studi kepustakaan dilakukan dengan membaca dan mengacu kepada semua literatur dan buku buku yang terkait serta media internet untuk mendapat penjelasan yang lengkap tentang pembuatan minuman Woss Breeze ini.

2. Metode dan teknik analisis data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Metode ini dapat menjelaskan, menggambarkan dan juga meringkas berbagai situasi, kondisi baik saat wawancarai, observasi ataupun saat membaca semua dokumentasi ataupun literature dan media lainnya, yang kemudian dikaitkan dengan teori-teori yang relevan serta akhirnya disimpulkan.

3. Metode dan teknik penyajian data

Penyajian hasil analisis data dilakukan dengan dua cara yaitu dengan cara formal dan informal. Penyajian hasil analisis secara formal disajikan dalam bentuk tabel, sedangkan penyajian hasil analisis secara informal disajikan dengan penjelasan-penjelasan atau dalam bentuk naratif.

Penulis menggunakan dua cara tersebut baik formal maupun informal dengan menyajikan data dalam bentuk tabel, lambang-lambang serta penjelesan-penjelasan dalam bentuk naratif.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan pada BAB IV mengenai Pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali dapat disimpulkan sebagai berikut: Pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali dibagi menjadi beberapa tahap yaitu:

Tahap persiapan meliputi: tahap persiapan diri, tahap persiapan peralatan bar, dan tahap persiapan bahan serta tahapan Pembuatan minuman itu sendiri. Semua tahapan tersebut harus dibuat berdasarkan bahan dan peralatan yang diperuntukan untuk pembuatan Wooze Breeze. Kemudian tahapan akhir adalah mencuci dan menyimpan kembali peralatan yang dipakai dalam pembuatan minuman tersebut.

Hambatan-hambatan dalam pembuatan minuman Woss Breeze oleh Bartender di Naga Bar & Lounge Sthala Ubud Bali dan cara mengatasinya seperti, keterbatasan jumlah collins glass, dengan mengambil persediaan gelas yang baru dan Rasa minuman yang tidak sama ketika tamu menambah atau memesan kembali minuman maka harus diracik sesuai dengan resep

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan mengenai pembuatan minuman Woss Breeze oleh bartender di Naga Bar & Longe Sthala Ubud Bali guna meningkatkan kualitas hasil produksi, kinerja staf, dan proses pengolahan, yaitu:

- a. Selama melakukan pengamatan, Saya merasakan perbedaan rasa satu jenis minuman dalam pembuatan minuman antar staf, untuk menghindari perbedaan tersebut

sebaiknya semua staf harus melakukan pelatihan secara rutin atau berkala agar saat meracik minuman sesuai dengan recipe yang telah ditetapkan.

- b. Dalam pembuatan minuman, agar tidak mengurangi kualitas minuman yang dihasilkan, perlu diadakan pengecekan kondisi bahan-bahan yang akan digunakan sebelum melakukan oprasional

DAFTAR PUSTAKA

- Baskoro, D. A., & Anggoro, D. A. (2022). The Influence Of Mixed Beverage Product Quality On Customer Satisfaction At D'lounge Aston Makassar Hotel. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(3), 51-68
- Berybe, Gregorius, Linda Marlince Taka, and Fresnawati Missa Mensi. "PERSEPSI WISATAWAN TERHADAP SARANA PRASANA PENDUKUNG DESTINASI WISATA BUKIT PORONG, DESA WISATA COAL." *Jurnal Akademisi Vokasi* 1.1 (2022): 28-37.

- Brown, The Art of Mixology: Classic Cocktails and Curious Concoctions. Chronicle Books.(2018)
- Candra, M. Riki, Adi Sasmino, and Mutiawati Mandaka. "SUNRISE HOTEL RESORT IN BANDUNGAN." *Journal of Architecture* 5.5 (2019).
- Indriawati, Dwieke. "Mall Resto Di Pontianak." *JMARS: Jurnal Mosaik Arsitektur* 6.2 (2018).
- Kusuma, Haris Andalan. "Audit Operasional Terhadap Aktivitas Front Office di Hotel X Tahun 2016/Haris Andalan Kusuma/34130547/Pembimbing: Hanif Ismail." (2019).
- Manihuruk, B. P. (2018). *Laporan Tugas Akhir di Manohara Center of Borobudur Study Food and Beverage Bar Department* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Nio, Stefani Wijaya, Derry Wira Kosasi, and Agustinus Nugroho. "Analisa Persepsi Atas Five Aspect Meal Model Dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen Folks Coffee and Tea." *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa* 1.2 (2013): 191-203.
- Pranadewi, Putu Mira Astuti, and Ni Kadek Eni Juniari. "PERBANDINGAN RASA MINUMAN PINACOLADA DENGAN MENGGUNAKAN FRESH PINEAPPLE JUICE DAN PINEAPPLE JUICE KEMASAN MELALUI UJI ORGANOLEPTIK." *Jurnal Gastronomi Indonesia* 7.1 (2019): 56-68.
- Riyandi, Deka. *PENGARUH STORE ATMOSPHERE DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP PROSES KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN (Studi Kasus Pada Coffee Time Bandung)*. Diss. Program Studi Manajemen S1 Universitas Widyatama, 2017.
- Regan, G. (2003). *The Joy of Mixology: The Consummate Guide to the Bartender's Craft*. Clarkson Potter.
- Satvika, I., I. Ketut Suarta, and Ni Gst Nym Suci Murni. *Pembuatan Classic Margarita oleh Bartender di Anantara Seminyak Bali Resort*. Diss. Politeknik Negeri Bali, 2022.
- Smith, A. (2020). *Panduan Lengkap Menulis Resep yang Efektif*. Penerbit Kuliner Kreatif.
- Smith, J. (2020). *The Art of Mixology: Panduan Praktis Menciptakan Koktail yang Menakjubkan*. Penerbit A.