

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *SIGNATURE COCKTAIL KALYANA*  
*SUNSET* DI TEJA PRANA BISMA UBUD**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Kadek Sayoga Rismawan**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
2023**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN *SIGNATURE COCKTAIL* KALYANA  
SUNSET DITEJA PRANA BISMA**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Kadek Sayoga Rismawan  
NIM 2015823305**

**PROGRAM STUDI D-3 PERHOTELAN  
JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR  
2023**

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL KALYANA SUNSET DI  
TEJA PRANA BISMA**

Oleh  
**I Kadek Sayoga Rismawan**  
NIM 2015823305

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

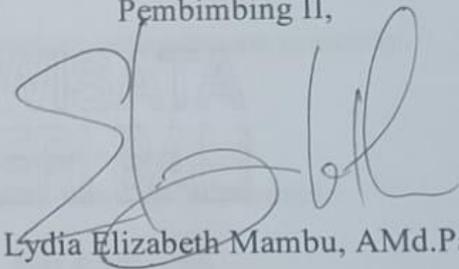
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



I Ketut Suarta, SE., M.Si.  
NIP 196309151990031002

Pembimbing II,



Lydia Elizabeth Mambu, AMd.Par.,SE



Disahkan oleh  
Jurusan Pariwisata  
Kema,  
Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D.  
NIP. 196312281990102001



POLITEKNIK NEGERI BALI

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
JURUSAN PARIWISATA

Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Kuta Selatan, Kabupaten Badung Bali-80364  
Telp. ( 0361 ) 701981 (hunting) Fax. 701128 Laman : [www.pnb.ad.id](http://www.pnb.ad.id)  
E-mail : [poltek@pnb.ac.id](mailto:poltek@pnb.ac.id)

**SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Kadek Sayoga Rismawan  
NIM : 2015823305  
Program Studi : DIII Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali

dengan ini menyatakan tugas akhir yang berjudul:

**PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL KALYANA SUNSET DI TEJA PRANA BISMA**

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, Maret 2023  
Yang membuat pernyataan,

Nama : I Kadek Sayoga Rismawan  
NIM : 2015823305  
PS : DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widi Wasa atau Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul *PEMBUATAN SIGNATURE COCKTAIL KALYANA SUNSET DI TEJA PRANA BISMA* dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Signature Cocktail* di Teja Prana Bisma.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini pastinya tidak luput dari hambatan dan kesulitan akan tetapi berkat motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak maka penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Untuk itu, dalam kesempatan yang berbahagia ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE, M.eCom. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Prof. Ni Made Ernawati, MATM., Ph.D. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Dr. Gede Ginaya, M.Si. selaku Sekertaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
4. Ni Wayan Wahyu Astuti, SSt.Par., M.Par. selaku Kaprodi DIII Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing pertama

penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menjalani Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

5. I Ketut Suarta, SE., M.Si. yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Lydia Elizabeth Mambu. yang telah memberikan motivasi serta bimbingan dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Andra Djajaningrat selaku General Manager di Tejaprana Bisma yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Hotel Amandari untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. Ni Wayan Yuliani selaku Human Resources Manager di Tejaprana Bisma yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Tejaprana Bisma untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ida Bagus Ari selaku Bar Captain di Tejaprana Bisma yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi serta bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. Seluruh staf Tejaprana Bisma yang telah memberikan masukan, informasi serta motivasi kepada penulis guna menyempurnakan penulisan tugas akhir ini.
11. I Nyoman Muliarta dan Ni Nyoman Switi, selaku orang tua penulis yang telah memberikan doa, informasi serta motivasi selama penulisan tugas akhir ini.
12. Teman-teman Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, informasi serta motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari masih ada kekurangan baik dari segi sistematika, materi,

maupun Bahasa yang digunakan. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak sempurna. Oleh karena itu, pembaca diharapkan dapat memberikan kritik dan saran guna menyempurnakan tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar lingkungan Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, 5 Juli 2023



Penulis

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Kegunaan Penulisan .....	4
1. Bagi Mahasiswa .....	4
2. Bagi Politeknik Negeri Bali .....	5
3. Bagi Perusahaan .....	5
D. Metode Penulisan Tugas Akhir .....	6
1. Teknik Pengumpulan Data .....	6
2. Teknik Analisis Data .....	7
3. Teknik Penyajian Analisis Data .....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Restoran.....	9
C. Bar .....	9
D. Bartender .....	11
E. Minuman.....	12
F. Cocktail.....	14
G. Resep .....	18
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....	19
A. Lokasi dan Sejarah Hotel .....	19
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Hotel .....	20
C. Struktur Organisasi Hotel.....	22

BAB IV PEMBAHASAN.....	25
A. Pembuatan <i>Signature Cocktail Kalyana Sunset</i> Di Tejaprana Bisma.....	25
B. Hambatan saat pembuatan dan solusi.....	35
BAB V PENUTUP.....	38
A.Simpulan .....	38
B. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Teja Prana Bisma.....	19
Gambar 3.2	Struktur Organisasi Food and Beverage.....	22
Gambar 4.1	Panci .....	29
Gambar 4.2	<i>Strainer</i> .....	29
Gambar 4.3	<i>Muddler</i> .....	30
Gambar 4.4	<i>Shaker</i> .....	30
Gambar 4.5	<i>Jigger</i> .....	30
Gambar 4.6	<i>Highball glass</i> .....	31
Gambar 4.7	<i>Strawberry</i> .....	31
Gambar 4.8	<i>Tangerine Juice</i> .....	32
Gambar 4.9	<i>London dry gin</i> .....	32
Gambar 4.10	<i>Triple Sec</i> .....	33
Gambar 4.11	Stroberi sirup .....	33

JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Hasil Karya Karya Pembuatan Kalyana Sunset

Lampiran 2 Staff Gathering

Lampiran 3 Proses Pembuatan Cocktail



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Perkembangan dunia pariwisata saat ini semakin berkembang pesat seiring dengan berjalannya laju perekonomian dunia. Pengertian pariwisata menurut Undang- Undang RI No 10 tahun 2009 pasal 1 adalah “Berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah”. Kegiatan pariwisata mampu menghasilkan pendapatan yang besar untuk masyarakat dan pihak pemerintah. Pada saat ini dunia pariwisata banyak dikembangkan oleh masyarakat sekitar objek Pariwisata, pengusaha dan pemerintah. Pariwisata merupakan salah satu sumber *devisa* negara, selain dari sektor migas yang sangat potensial dan mempunyai andil besar dalam membangun perekonomian negara. Telah kita ketahui bahwa di negara kita Indonesia memiliki beraneka ragam objek wisata dan budaya yang terbentang dari Sabang sampai Merauke. Mulai dari objek wisata yang kaya akan keindahan alamnya, taman wisata, taman budaya, dan juga kulinernya. Banyak orang menyebutkan bahwa Indonesia adalah surga dunia yang memiliki keanekaragaman yang begitu indah.

Dengan perkembangan pariwisata yang semakin pesat membuat semakin banyaknya hotel yang dibangun untuk wisatawan yang sedang berlibur baik itu wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik. Peranan hotel dalam perkembangan pariwisata sangatlah penting. Dengan

adanya objek wisata, wisatawan akan berkunjung ke objek wisata dan membutuhkan penginapan atau hotel untuk beristirahat. Salah satu hotel berbintang 4 yang terletak di daerah Ubud Bali yang memiliki pemandangan yang sangat menarik dan pelayanan yang sangat baik adalah Teja Prana Bisma, hotel ini berlokasi di daerah JL. Bisma, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. Hotel ini memiliki 28 Room dengan tipe villa dan semua roomnya memiliki private pool, hotel ini juga memiliki 2 bar dan 1 Restaurant yaitu Kalyana Restaurant dan Jivanty Bar. Untuk menunjang jalannya operasional pada hotel, Teja Prana Bisma memiliki beberapa departemen, seperti *Front Office Department, Housekeeping Departement, Food and Beverage Service Departement, Food and Beverage Product Departement, Human Resources Departement, Sales and Marketing Department, Finance Department dan juga Security Department*. Masing- masing departemen yang ada di Teja Prana Bisma memiliki fungsi dan tugas yang berbeda-beda sesuai dengan peraturan yang ada di hotel. Seperti *Front Office department* yang memiliki tugas utama dalam menangani tamu yang sedang atau akan *Check-In* dan *Check-Out*. *Housekeeping Department* yang memiliki tugas utama yaitu membersihkan, merapikan dan mempersiapkan kamar yang akan digunakan oleh tamu yang menginap di hotel. *Food and Service Department* yang dibagi menjadi 3 *section* yaitu *Bar Service, Room Service, dan Resataurant Service* yang memiliki tugas utama yaitu melayani dan memberikan informasi kepada tamu tentang produk hotel

baik itu makanan dan minuman yang ada di hotel. *Human Resources Department* yang memiliki tugas utama yaitu mengurus segala sesuatu yang berhubungan dengan tenaga kerja yang ada di hotel. *Sales and Marketing Department* yang memiliki tugas utama yaitu memasarkan atau menjual kamar hotel. *Finance Department* yang memiliki tugas utama yaitu mengatur segala transaksi dan keuangan yang ada di hotel. *Security Department* yang memiliki tugas utama menjaga keamanan di sekitar hotel.

Salah satu departemen yang memiliki peran yang sangat penting dalam penanganan dan pengadaan makanan dan minuman yang ada di hotel yaitu *Food and Beverage Department*. Departemen ini memiliki tugas utama yaitu menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman yang akan diberikan atau dipesan oleh tamu baik itu tamu di hotel maupun tamu di luar hotel. *Food and Beverage Department* memiliki peran dalam membuat dan menyajikan minuman seperti *coffee* atau *tea* dan juga *cocktail* dan *mocktail* maupun *wine* dan lain sebagainya. Dalam pelaksanaan tugasnya departemen ini dibagi menjadi beberapa section yaitu Bartender dan juga *Bar Back*.

Teja Prana Bisma *restaurant* dan bar bertanggung jawab untuk membuat dan menyajikan *coffee*, *tea*, *cocktail* dan *mocktail* Salah satu *cocktail* yang disajikan di Teja Prana Bisma untuk tamu, yaitu *Kalyana Sunset*, *cocktail* ini merupakan salah satu best seler dari *Kanaya Restaurant* Dan *Jivanti Bar* yang sering dipesan saat *lunch dinner* maupun waktu *happy hour time*.

*Kalyana Sunset* adalah salah satu *best seler* dari *signature cocktail* di Teja Prana Bisma dengan *highball glass* dengan *basic* menggunakan *London dry gin* dan di *mix* dengan *Triple sec* dan stroberi sirup, lime jus, daun *mint*, dan juga *fresh* stroberi dengan menggunakan *muddling and shaking* sebagai metodenya dan disajikan dengan *glass highball* dan *fresh* stroberi dan daun *mint* sebagai garnisnya.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik untuk membahas tentang “Pembuatan *signature cocktail kalyana sunset* di Teja Prana Bisma

## **B. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana langkah – langkah pembuatan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma?
2. Apa saja hambatan yang dihadapi dalam pembuatan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma? Tujuan Penulisan dan Kegunaan Penulisan

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

### **1. Bagi Mahasiswa**

Untuk mengetahui lebih dalam tentang *Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma.

- a. Untuk mendeskripsikan apa saja hambatan yang dihadapi dalam membuat *kalyana Sunset* dan untuk mendalami menu ini.
- b. Sebagai salah satu syarat akademisi yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali, dan diharapkan mahasiswa dapat

menambah pengetahuan, wawasan, dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage*.

- c. Untuk mengetahui secara detail pembuatan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma.

## **2. Bagi Politeknik Negeri Bali**

- a. Menjadi referensi di perpustakaan Politeknik Negeri Bali yang nantinya diharapkan dapat digunakan sebagai bahan untuk menambah ilmu pengetahuan pembaca yang ingin menambah pengetahuan dalam Bidang *Food and Beverage*.
- b. Mengukur kemampuan mahasiswa dalam mengembangkan ide melalui penulisan tugas akhir dan juga sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir atau buku ajar tentang tata cara dalam membuat suatu hidangan di hotel.
- c. Hasil penulisan ini dapat dipakai sebagai bahan bacaan ilmiah diperpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan khususnya di bidang bartending di hotel serta hasil penulisan ini dapat dipakai sebagai referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan tugas akhir.

## **3. Bagi Perusahaan**

- a. Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu, khususnya dalam penyempurnaan proses pembuatan *Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma.

- b. Dapat mengambil tindakan yang tepat dalam pembuatan cocktail dengan tangerine dan stroberi pada saat terjadi hambatan dalam pembuatan homemade stroberi sirup.
- c. Penulisan ini diharapkan dapat memadukan dan membandingkan teori yang dapat di bangku kuliah dengan praktek bisnis yang sebenarnya serta penulisan ini sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar Diploma III (D3) jurusan Pariwisata pada prodi Perhotelan.

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

##### **1. Teknik Pengumpulan Data**

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

*Observasi* merupakan metode penelitian dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung pada objek penelitian yaitu di Teja Prana Bisma dimana penulis terlibat langsung dalam pembuatan *Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma.

###### b. Metode Wawancara

Metode wawancara merupakan proses dalam memperoleh keterangan dengan tujuan penelitian untuk tanya jawab sambil bertatap muka antara narasumber atau pewawancara dengan si penjawab atau responden. Narasumber penulis adalah captain bar di Teja Prana Bisma.

###### c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan ini yakni pengumpulan data-data dengan cara membaca, memahami, membahasasi buku dan hasil-hasil laporan terlebih

dahulu yang terkait dengan masalah yang sedang diteliti.

## **2. Teknik Analisis Data**

Adapun teknik yang digunakan dalam penyusunan tugas akhir ini adalah teknik *deskriptif kualitatif* yaitu dengan mengumpulkan informasi yang dibutuhkan tentang gambaran aktivitas pembuatan *cocktail* yang dilakukan di Teja Prana Bisma.

## **3. Teknik Penyajian Analisis Data**

Dalam penulisan ini, penyajian hasil analisis data dilaksanakan dengan menggunakan teknik informal yaitu dengan menggunakan kata-kata biasa dengan menjelaskan informasi



JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan tentang Pembuatan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma pada bab IV sebagai berikut :

1. Tahap persiapan, langkah ini merupakan langkah dalam mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan dalam pembuatan *signature cocktail kalyana sunset* di Teja Prana Bisma antara lain:
  - a. Persiapan diri dimulai dari absensi, *personal grooming*, menjaga kebersihan gigi dan mulut, menjaga kebersihan tubuh, kebersihan seragam
  - b. Persiapan lingkungan kerja yang dimulai dari membersihkan area bar, menyiapkan tempat sampah, membersihkan peralatan yang akan digunakan
  - c. Persiapan alat dan bahan seperti alat memotong, menghaluskan, menyaring dan mengaduk, demikian dengan bahan seperti stroberi, gula, gin, *liquor* dan jus yang dipergunakan dalam pembuatan *cocktail* ini
2. Tahap pembuatan, dimana dalam tahapan ini yang akan menghasilkan sebuah produk dimana mengolah dan memberikan bagaimana tata cara dalam pembuatan *signature cocktail kalyana sunset* di Teja Prana Bisma terdiri dari : proses pembuatan homemade stroberi sirup, pembuatan kalyana sunset yang dilalui dengan proses muddler, mencampur bahan-bahan, shaking, menuangkan ke gelas, dan terakhir proses penambahan garnish pada *signature cocktail kalyana sunset*.

#### B. Saran

Berdasarkan penelitian dari hambatan pada saat proses penelitian pembuatan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma maka disini

penulis akan menyarankan dari sedikit hambatan yang dialami pada saat pembuatan *Signature Kocktail Kalyana Sunset* yang antara lain:

1. Meminimalisir akan kekurangannya stok stroberi sirup yang tersedia di bar yang mengganggu penjualan *Signature Cocktail Kalyana Sunset* maka penulis menyarankan agar para bartender di Teja Prana Bisma memiliki stok yang lebih banyak dikarenakan seringnya tamu memesan menu ini untuk dinikmati pada saat sunst time
2. Mendapatkan hasil akhir dengan rasa yang sama sangatlah penting dikarenakan kesamaan rasa berfungsi meminimalisir complain dari tamu dang memesan menu ini di hari yang berbeda, maka dari itu penulis menyarankan agar semua bartender di Teja Prana Bisma dikumpulkan dan menhyepakati takaran yang akan dipergunakan saat pembuatan *Signature Kocktail Kalyana Sunset* di Teja Prana Bisma.

## DAFTAR PUSTAKA

- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Pariwisata*, 4(1), 10–21.
- Nathalia, T. C., & Yustisia Kristiana. (2018). *Peningkatan Keterampilan Siswa Smk Bandara Tangerang Melalui Pelatihan Pembuatan Minuman Tradisional Indonesia*. 90–95.
- Oka, I. M. D., & Winia, I. N. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran internasional* (A. Parnama (ed.)). Paramita surabaya.
- Septaliana, S. (2018). Restoran tepian sungai di kota pontianak. *Jurnal Online Mahasiswa Arsitektur Universitas Tanjungpura*, 6(2), 54–66. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmarsitek/article/view/27590>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., & Astiana, R. (2022). Tepache Kulit Nanas sebagai Bahan Campuran Minuman. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 18(1), 28–37. <https://doi.org/10.53691/jpi.v18i1.267>
- Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology: Mengupas Tuntas Segala Pengetahuan Seputar Bar, Minuman Beralkohol maupun Nonalkohol, hingga Aturan-Aturan Dasar Pencampuran Minuman dan Penyajiannya* (E. Risanto (ed.)). Penerbit Andi. <https://books.google.co.id/books?id=rfxvDwAAQBAJ>
- Widuri, S. A., Hendriyani, I. G. A. D., & Juniari, N. K. E. (2018). Persepsi Pelanggan Terhadap Kualitas Tea Cocktail Pada Usaha Bar Di Bali. *Jurnal Kepariwisataan*, 17(3).