

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *UNDER THE SUN* MOCKTAIL KHAS
FISHERMAN'S CLUB OLEH BARTENDER
DI ANDAZ BALI HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Wahyuni

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN *UNDER THE SUN* MOCKTAIL KHAS
FISHERMAN'S CLUB OLEH BARTENDER
DI ANDAZ BALI HOTEL**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Wahyuni
NIM. 2115823284**

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

**PEMBUATAN UNDER THE SUN MOCKTAIL KHAS
FISHERMAN'S CLUB OLEH BARTENDER
DI ANDAZ BALI HOTEL**

**Tugas Akhir ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya di Program Studi D III Perhotelan Politeknik Negeri Bali**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Wahyuni
NIM. 2115823284**

**PROGRAM STUDI D III PERHOTELAN
JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *UNDER THE SUN MOCKTAIL* KHAS FISHERMAN'S CLUB OLEH BARTENDER DI ANDAZ BALI HOTEL

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 19 Juli 2024

Pembimbing I,



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT
NIP. 198606232019032016

Pembimbing II,



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIK.G001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 1990011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *UNDER THE SUN MOCKTAIL* KHAS FISHERMAN'S CLUB OLEH BARTENDER DI ANDAZ BALI HOTEL

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada 19 Juli 2024

Pembimbing I,



Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT
NIP. 198606232019032016

Pembimbing II,



Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum
NIK.G001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

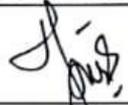


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *UNDER THE SUN MOCKTAIL* KHAS FISHERMAN'S CLUB OLEH *BARTENDER* DI ANDAZ BALI HOTEL

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali pada 19 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom NIP. 198601062023212043	
Anggota	I Gusti Agung Mirah Sanjiwani, S.Tr.Par., M.Par. NIP. 199402172022032006	
Anggota	I Nyoman Darsa, S.Pd., M. Pd NIP.	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 1990011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ni Putu Wahyuni
NIM : 2115823284
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

PEMBUATAN *UNDER THE SUN* MOCKTAIL KHAS FISHERMAN'S CLUB OLEH BARTENDER DI ANDAZ BALI HOTEL

Benar bebas dari plagiat. Apa bila pernyataan ini terbukti tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Badung, Juli 2024
Yang membuat pernyataan,



Nama : Ni Putu Wahyuni
NIM : 2115823284
PS : D III Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat Rahmat dan karunia-Nya sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas Fisherman's Club Oleh Bartender di Andaz Bali dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Mocktail* serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak memperoleh hambatan dan kesulitan, tetapi berkat bimbingan dan motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi dengan baik. Untuk itu melalui kesempatan yang baik ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE., M. eCom, selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan fasilitas dan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par, selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberi kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M. Pd, selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koprodi D III Perhotelan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Program Studi D III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Ni Luh Ayu Kartika Yuniastari Sarja, ST., MT, selaku dosen pembimbing I yang memberikan bimbingan kepada penulis selama proses bimbingan tugas akhir berlangsung.
6. Dra. Desak Made Kumudawati, M.Hum, selaku dosen pembimbing II yang

memberikan bimbingan kepada penulis selama bimbingan berlangsung.

7. Bapak I Gede Arif Ardiawan, selaku *Human Resource Manager* Andaz Bali Hotel yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk melakukan penelitian Tugas Akhir di Andaz Bali Hotel.
8. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
9. Bapak I Made Wisnawa dan Ibu Ni Made Suweni, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil, serta mendukung penulis demi kelancaran penyusunan 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 guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, 19 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.LatarBelakang	1
B.RumusanMasalah	4
C.Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	5
D.Metode Penulisan	6
E.Sistematika penulisan	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
A.Pengertian Hotel dan Klasifikasi Hotel.....	10
B.Pengertian Food and Beverage Department	12
C.Pengertian dan Jenis <i>Restaurant</i>	13
D.Pengertian dan Jenis <i>Bar</i>	15
E.Pengertian <i>Bartender</i>	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	18
A.Lokasi dan Sejarah Andaz Bali Hotel	18
B.Bidang Usaha dan Fasilitas Andaz Bali Hotel.....	20

C.Struktur Organisasi Andaz Bali Hotel	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A.Pembuatan <i>Under the Sun Mocktail</i> Khas <i>Fisherman Club</i> Oleh <i>Bartender</i> di Andaz Bali Hotel.....	40
B.Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	46
BAB V PENUTUP.....	48
A.Simpulan	48
B.Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Penjualan Kamar	18
Table 3.2. Penjualan Makanan dan Minuman	19
Table 3.3. Penjualan <i>Venue</i>	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Logo Andaz Bali Hotel.....	17
Gambar 3.2. <i>Signature Room</i>	21
Gambar 3.3. <i>Deluxe Room</i>	21
Gambar 3.4. <i>Premium Room</i>	22
Gambar 3.5. <i>Suite Room</i>	22
Gambar 3.6. <i>Garden Villa</i>	23
Gambar 3.7. <i>Beach Villa/Puri Villa</i>	23
Gambar 3.8. <i>Wok Wok Restaurant</i>	24
Gambar 3.9. <i>Fire Fox Restaurant</i>	24
Gambar 3.10. <i>Blue Oven Restaurant</i>	25
Gambar 3.11. <i>Deli and bakery</i>	25
Gambar 3.12. <i>Fisherman’s Club</i>	26
Gambar 3.13. <i>Bar</i>	26
Gambar 3.14. <i>Liang Pool</i>	27
Gambar 3.15. <i>Alit Pool</i>	28
Gambar 3.16. <i>Shanti Pool</i>	28
Gambar 3.17. <i>Lobby Lounge</i>	29
Gambar 3.18. <i>Shanka SPA</i>	29
Gambar 3.19. <i>Meeting Room</i>	30
Gambar 3.20. <i>Fitness Canter</i>	31
Gambar 3.21. <i>Kids Club</i>	31
Gambar 3.22 <i>Struktur Organisasi</i>	35
Gambar 4.1 Alur Pembuatan <i>Under the Sun Mocktail</i>	38
Gambar 4.1 <i>Standard Grooming Bartender</i>	40
Gambar 4.2 Alat Pembuatan <i>Under the Sun Mocktail</i>	41
Gambar 4.3 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Under the Sun Mocktail</i>	42
Gambar 4.4 Penakaran Bahan	43
Gambar 4.5 Penuangan Bahan Minuman.....	44

Gambar 4.6 Proses <i>Stirring</i>	44
Gambar.4.7 Tahap <i>Garnishing/Finishing</i>	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Andaz Bali Hotel merupakan sebuah hotel Resort yang pertama kali didirikan di Indonesia dan merupakan Andaz Brand kedua yang dibangun di Asia Tenggara setelah Andaz Singapore. Hotel ini merupakan *property* dan *concept* dari Hyatt dengan Brand “Andaz”. Andaz Bali menawarkan nuansa kehangatan Desa Adat *Traditional* dan Budaya Bali dalam kemasan yang *modern (Modern Interpretation of Traditional Balinese Village Concept)*. Hotel ini merupakan Resort berbintang lima (5) yang terletak di Jalan Danau Tamblingan No.89A, Sanur, Denpasar Selatan, Bali. Andaz Bali Hotel mulai beroperasi (*pre-opening*) pada bulan Januari 2021 dan diresmikan beroperasi pada tanggal 9 April 2021, yang dihadiri oleh Menteri Pariwisata Republik Indonesia, *General Manager all of Hyatt*, serta petinggi – petinggi dari Hyatt Indonesia khususnya Bali. Andaz Bali Hotel dibangun diatas tanah seluas 5,9 hektar yang memiliki total 149 rooms termasuk 18 *Garden Villas*, 4 *Beach Villas* dan 127 *rooms* yang di desain oleh TierraDesign dari Bangkok dan Spin Design dari Tokyo. Selain itu tersedia juga 5 *Outlet Restaurants*, 2 *Main Bar*, 3 *Pools*, *SPA*, *Kids Club (Learning Centre)*, *Lobby Lounge*, *Meeting Rooms*, serta fasilitas – fasilitas lainnya. Andaz Bali merupakan salah satu *property* yang dimiliki oleh PT Wynncoor Bali & Party. PT Wynncoor ini adalah anak dari PT. Jakarta Setia Budi *International* yang merupakan Hyatt di seluruh Indonesia dan *property* lain

yang dimiliki oleh PT. Wynncor Bali & Party antara lain: Grand Hyatt Bali Nusa Dua, Hyatt Regency Bali Sanur, Alila Hotel Ubud, Alila Hotel Manggis dan Andaz Bali Sanur. Di Andaz Bali terdapat beberapa *department* utama yang menjadi pendukung berjalannya operasional di sebuah hotel antara lain ada *Department Front Office, Housekeeping, Food and Beverage, engineering, security*, dan beberapa *department* lainnya. Yang menjadi fasilitas yang harus ada di hotel adalah *restaurant*. *Restaurant* merupakan tempat yang menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi para wisatawan yang menginap. Jalannya *operational restaurant* terdapat dua *department* yang terlibat didalamnya yaitu *food and beverage service* serta *food and beverage product*. Salahsatu *section* yang termasuk ke dalam *food and beverage service* adalah bar. Bar adalah salah satu *section* atau tempat untuk membuat minuman bagi para wisatawan yang ingin menikmati minuman untuk menghilangkan rasa haus dahaga atau sebagai peneman untuk makanan.

Andaz Bali Hotel terdapat 2 *Main Bar*, yang pertama terletak di area *VillageSquare* yang biasanya *bar* tersebut diperuntukkan untuk membuat minuman khusus *breakfast* di pagi hari. Untuk bar yang kedua terletak di pinggir Pantai dekat dengan *main pool* hotel yang dimana *bar* tersebut diberi nama *Fisherman Club*, biasanya bar ini diperuntukkan untuk membuat minuman khusus untuk tamu yang datang ke *Fisherman Club* tersebut yang ingin *Lunch, Dinner* maupun tamu yang ingin menikmati *happy hour* yang terdapat di *Fisherman Club* tersebut. Salah satu minuman yang terdapat di *Fisherman Club* yang menjadi *popular* tamu pada saat

siang hari yaitu ada minuman *Mint to Be*, *Sundowner*, *Level Up*, *Summer Dreamer*, dan juga *Under the Sun*, selain menjadi *popular* bagi tamu yang menikmatinya minuman-minuman tersebut sangatlah cocok untuk diminum pada saat siang hari untuk menyegarkan tubuh.

Semua jenis minuman yang *popular* yang terdapat di Fisherman Club penulis tertarik untuk mengambil tema Judul Tugas Akhir pembuatan *Under the Sun Mocktail* khas Fisherman club oleh bartender di Andaz Bali Hotel, dikarenakan dari beberapa minuman tersebut *Under the Sun Mocktail* adalah minuman yang paling diminati oleh para tamu yang berkunjung dan paling banyak terjual setiap harinya bisa mencapai 50 sampai dengan 80 gelas per hari selain itu cita rasa yang ditimbulkan dari pembuatan *Mocktail* tersebut dengan perpaduan asam, manis dan segarnya menjadikan semua orang/pihak yang menikmatinya akan merasakan segar dan menghilangkan rasa haus dahaga, yang menjadi daya tarik lainnya yaitu dari segi warna yang memiliki warna kuning pucat karena perpaduan antara *mango juice*, *soursop juice*, *passion juice*, dan *citrus* yang menjadikan warnanya menjadi lebih khas, selain itu *garnish* yang dipakai untuk minuman *Under the Sun Mocktail* juga berbeda dari minuman yang lainnya yaitu menggunakan buah markisa atau yang dapat disebut dengan *passion fruit* sebagai *garnish*. Daya tarik lainnya yaitu gelas yang dipakai untuk penyajian minuman *Under the Sun Mocktail* yaitu dengan menggunakan gelas buatan lokal yang berasal dari Sanur yang bernama Kalpala yang dimana bahan gelas tersebut terbuat dari bahan keramik yang memiliki corakukiran Bali.

Pada saat penelitian penulis yang sebelumnya memiliki beberapa topik yang menjadi inspirasi bagi penulis untuk mengangkat judul tugas akhir yang telah diambil yaitu pertama “Pembuatan *Margarita Cocktail* Oleh *Bartender* pada saat *Night Party* di The Meru Sanur Hotel” dan yang kedua menginspirasi penulis yaitu “Pembuatan *traditional Mojito* Oleh *Bartender* di Prama Sanur Beach Hotel Bali” berdasarkan kedua topik perbandingan yang sudah penulis lakukan sebelumnya, maka penulis terinspirasi untuk membuat Tugas Akhir yang berjudul “Pembuatan *Under The Sun Mocktail* Oleh *Bartender* Khas *Fisherman’s Club* di Andaz Bali Hotel”

Berdasarkan latar belakang tersebut maka Tugas Akhir ini mengangkat topik dengan permasalahan “Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Oleh *Bartender* Khas *Fisherman’s Club* di Andaz Bali Hotel” sebagai judul dari Tugas Akhir penulis yang bertujuan untuk menambah ilmu pengetahuan bagi semua kalangan dalam pembuatan minuman khususnya pembuatan *Mocktail*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah prosedur Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas *Fisherman’s Club* oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel?
2. Apa sajakah hambatan yang ditemui dalam proses Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas *Fisherman’s Club* oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel dan bagaimana solusi untuk menghadapi

hambatan tersebut?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan

Adapun tujuan dan manfaat yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas Fisherman's Club oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan. Adapun tujuan dari penulisan ini adalah:

- a. Untuk mengetahui prosedur dalam Pembuatan *Under the Sun Mocktail*

Khas Fisherman's Club oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel

- b. Untuk mengetahui saja hambatan-hambatan yang ditemui dalam proses Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas Fisherman's Club oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel dan solusi untuk menghadapi hambatan tersebut.

2. Manfaat

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah:

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi D III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.
- 2) Dengan penulisan Tugas Akhir ini mahasiswa diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan *Under the Sun Mocktail*.

b. Politeknik Negeri Bali

1. Hasil penulisan ini dapat dipakai sebagai bahan bacaan ilmiah di perpustakaan kepada pembaca yang ingin menambah pengetahuan di bidang *food and beverage department* khususnya pada bagian *bartender*.
2. Hasil penulisan ini juga dapat dipakai sebagai bahan referensi bagi mahasiswa maupun dosen pengajar dalam penyusunan Tugas Akhir atau buku ajaran tentang pengaruh dan manfaat pembuatan minuman.

c. Perusahaan

1. Dengan penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan rujukan khususnya bagi pihak *management* Andaz Bali Hotel dalam pengembangan *Procedure* Pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas *Fisherman's Club* oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

Berisikan penjelasan metode pengumpulan data baik itu metode observasi, wawancara, maupun studi ke perpustakaan.

a. Metode Observasi

Observasi yang dilakukan berupa sebuah penelitian langsung terhadap objek penelitian dengan mengamati sekaligus mengambil data yang diperlukan berupa dokumen-dokumen yang

berkaitan dengan penelitian seperti bagaimana proses Pembuatan *Under the Sun Mocktail* oleh *Bartender* Khas *Fisherman's Club* di *Andaz Bali Hotel*.

b. Metode Wawancara

Wawancara ini penulis lakukan dengan *leader bar* yang bernama Doddy Wirawan yang memberikan penulis banyak informasi mengenai cara dan bahan pembuatan *mocktail* tersebut. dapat diartikan dengan bertanya secara langsung kepada orang yang lebih dahulu memahai serta menguasai tentang *food and beverage service* khususnya di *section bar* tujuan dilakukan wawancara adalah untuk menerima lebih banyak informasi atau data yang diperlukan untuk tugas akhir ini.

c. Metode Kepustakaan

Metode kepustakaan atau studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk memperoleh informasi yang relevan dengan masalah yang sedang diteliti. Informasi itu dapat diperoleh dari buku-buku ilmiah, laporan penelitian, karang-karangan ilmiah, dan sumber-sumber tertulis maupun *electronic digital* lainnya.

2. Metode dan Analisis Data

Analisis data adalah kegiatan analisis pada suatu penelitian yang dikerjakan dengan memeriksa seluruh data dan instrument penelitian seperti catatan, dokumen, hasil *test*, rekaman dan lainnya agar mudah dipahami sehingga memperoleh kesimpulan. Metode dan analisis

data yang penulis gunakan sebagai berikut:

a. Metode Analisis Deskriptif

Metode ini digunakan untuk analisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang telah berlaku untuk umum dan generalisasi.

b. Metode Analisis Kualitatif

Metode analisis kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk menyelidiki, menggambarkan, menjelaskan, menemukan kualitas atau keistimewaan dari pengaruh sosial yang tidak dapat dijelaskan, diukur atau digambarkan melalui pendekatan kualitatif. Hasil analisis perlu disajikan agar pembaca dapat menikmati paparan hasil analisis. Misalnya, metode penyajian hasil analisis data *informal* dan *formal*. Metode penyajian *informal* adalah menyajikan hasil analisis data dengan uraian atau kata-kata biasa, sedangkan metode penyajian *formal* adalah perumusan dengan tanda-tanda lambang. Pelaksanaan kedua metode tersebut dibantu dengan teknik yang merupakan perpaduan dari kedua metode tersebut, yaitu penggunaan kata-kata dan tanda-tanda atau lambang.

E. Sistematika penulisan

Sistematika yang digunakan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini berisikan Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penulisan, Metode Penulisan dan Sistematika Penulisan.

2. Bab II Lantasan Teori

Bab ini memuat Teori tentang pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas Fisherman Club oleh *Bartender* di Andaz Bali Hotel. Mulai dari teori tentang Pengertian Hotel, Pengertian *Food and Beverage Department*, Pengertian dan Jenis *Restaurant*, Pengertian dan Jenis-Jenis Bar, Serta Pengertian *Bartender*.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan Lokasi dan Sejarah Perusahaan, Bidang Usaha, dan Fasilitas yang dimiliki Perusahaan/hotel dan juga Struktur Organisasi Perusahaan/Hotel.

4. Bab IV Hasil dan Pembahasan

Bab ini menjelaskan tentang hasil penyajian observasi yang dilakukan oleh penulis yaitu, tentang tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir. selain itu Bab ini juga menjelaskan tentang kendala yang dihadapi oleh penulis selama melakukan observasi beserta dengansolusinya.

5. Bab V Penutup

Bab ini berisikan tentang simpulan dan saran yang diberikan oleh penulis untuk para pembaca Tugas Akhir ini.

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan yang dibahas pada BAB IV tentang pembuatan *Under the Sun Mocktail* Khas Fisherman Club Oleh Bartender Di Andaz Bali Hotel sebagai berikut:

1. Tahap pembuatan *Under the Sun Mocktail* dibagi menjadi tiga antara lain:

- a. Tahapan Persiapan

Pada tahap persiapan ada tiga tahapan yang harus dilakukan oleh seorang *bartender* yaitu, tahap persiapan diri, tahap persiapan bahan, dan yang terakhir adalah tahap persiapan alat.

- b. Tahapan Pembuatan

Pada tahap proses pembuatan *Under the Sun Mocktail* yang harus disesuaikan dengan *recipe* atau sesuai dengan *standard operational procedure* (SOP) yang ada di Andaz Bali Hotel pada *section Bartender*, antara lain:

1. Mengambil semua bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan *Under the Sun Mocktail*.
2. Menyiapkan *glass mocktail* khusus untuk membuat *Under the Sun Mocktail*

3. Menakar bahan yang akan digunakan yaitu *mango juice* menggunakan *jigger* sebanyak 50 oz, *soursop juice* 60 oz, *passion fruit syrup* 120 oz, serta *citrus/lime juice* 30 oz dan tuangkan ke dalam *glass Mocktail*.
4. Setelah semua bahan sudah dituangkan kedalam *glass mocktail* tambahkan satu *scoop ice tube* menggunakan *ice tong*.
5. Setelah ditambahkan *ice tube*, selanjutnya aduk rata bahan supaya tercampur didalam *glass* menggunakan *long bar spoon*. Teknik mengaduk bahan minuman agar tercampur rata dalam istilah *bar* dapat disebut dengan teknik *stirring*.
6. Langkah selanjutnya yaitu tahap *garnishing* yaitu tahap akhir dalam pembuatan *Under the Sun Mocktail* dengan menambahkan *garnish* yang berupa *mint leaf* dan *dry fruit* untuk mempercantik tampilan dari *Under the Sun Mocktail* dan *finish*.

Under the Sun Mocktail siap untuk dihidangkan

c. Tahapan akhir

Pada tahapan bagian akhir pembuatan *Under the Sun Mocktail* yaitu tahap *garnishing* dan juga tahap pencucian serta *polishing* alat-alat pembuatan *Under the Sun Mocktail* yang telah dipakai serta meletakkan bahan-bahan yang sudah selesai dipakai pada tempat sesuai dengan jenisnya.

A) Hambatan dan Solusi dalam pembuatan *Under the Sun Mocktail* yaitu:

1. Dalam pembuatan *Under the Sun Mocktail* ada beberapa hambatan yaitu:
 - a. Takaran *jigger* yang tidak mendukung pembuatan *Under the Sun Mocktail*.
 - b. Rasa tidak sesuai dan tampilan *garnish* tidak sesuai *recipe* yang menggunakan *passion fruit*.
2. Solusi yang dapat dilakukan untuk hambatan pembuatan *Under the Sun Mocktail* yaitu:
 - a. Menggunakan takaran *jigger* yang sudah ada dan memperkirakan takaran sesuai dengan *recipe* yang telah diterapkan.
 - b. Dapat melakukan *testing* terhadap minuman yang dibuat sebelum disajikan kepada tamu dan juga menggantikan *garnish* yang tidak ada dengan *garnish* lainnya.

B. Saran

Adapun saran yang dapat disampaikan dalam Upaya menyelesaikan hambatan yang dihadapi pada saat pembuatan *Under the Sun Mocktail* yang dapat diterapkan untuk kedepannya untuk menjadi seorang *bartender* yang handal dalam pembuatan *Under the Sun Mocktail* di Andaz Bali Hotel antara lain:

2. Menambah alat takaran (*jigger*) supaya alat lengkap dan mempermudah dalam proses pembuatan *Under the Sun Mocktail* sesuai dengan *recipe* yang

telah diterapkan agar tidak mengira-ngira takaran dalam proses pembuatan *Under the Sun Mocktail*.

3. Melatih *skilled bartender* dalam diri agar mempermudah proses meracik minuman *Under the Sun Mocktail* agar sesuai dengan *recipe* yang sudah ditetapkan oleh *leader bar* agar tampilan dan juga cita rasa dari *Under the Sun Mocktail* sesuai dengan *recipe*.

DAFTAR PUSTAKA

- Durachim, E. D., & Hamzah, F. (2017). Restoran Bisnis Berbasis Standar Kompetensi. *Jurnal Parwisata*, 4(1), 10–21. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp/article/view/1701>
- Ferdiana, W. (2022). Peran in-Room Dining Dalam Menangani Pelayanan Program Repatriasi Di Hotel Le Meridien Jakarta. *Jurnal Ilmiah METADATA*, 4(1), 369–379. <https://doi.org/10.47652/metadata.v4i1.298>
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/527/419>
- Solihin, Damayanti, I. A. K. W., & Suardani, M. (2021). Pengantar Hotel dan Restoran. *Pengantar Hotel Dan Restoran*, 1–109.
- Tarigan, N., Tambunan, L. T., & Rapepdi, D. P. (2015). *Pelaksanaan Inventoryperalatan Di Bar Pada Restoran Sushi Tei Plaza Manhattan Medan*.
2.