

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CINCO DE MAYO OLEH BARTENDER PADA
BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA DI COMO UMA
UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Putu Wahyu Setiawan

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

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CINCO DE MAYO OLEH BARTENDER PADA
BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA DI COMO UMA
UBUD**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Wahyu Setiawan
NIM. 2115823316**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN CINCO DE MAYO OLEH BARTENDER PADA BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA DI COMO UMA UBUD

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Putu Wahyu Setiawan
NIM. 2115823316**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR
PEMBUATAN CINCO DE MAYO OLEH BARTENDER PADA
BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA DI COMO UMA
UBUD

Tugas Akhir ini disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 16 Juli 2024

Pembimbing I



Solihin SST.Par., M.Par
NIP.196206121989031002

Pembimbing II



Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd.
NIP.198904012023212030

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN CINCO DE MAYO OLEH BARTENDER PADA
BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA DI COMO UMA
UBUD**

Tugas Akhir ini disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali

Pembimbing I



Solihin SST.Par., M.Par
NIP.196206121989031002

Pembimbing II



Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd.
NIP.198904012023212030

Mengetahui

**Ketua Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali**






Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP.199011112032009

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN *CINCO DE MAYO* OLEH *BARTENDER* PADA *BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA* DI *COMO UMA UBUD*

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada 16 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Solihin SST.Par.,M.Par NIP.196206121989031002	
Anggota	I Gede Adi Utamayasa, S.Pd, M.Hum	
Anggota	I Nyoman Darsa, S.Pd., M.Pd	

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



Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : I Putu Wahyu Setiawan

NIM : 2115823316

Program Studi : Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN *CINCO DE MAYO* OLEH *BARTENDER* PADA *BAR AND RESTAURANT UMA CUCINA DI COMO UMA UBUD*

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

Dengan pernyataan saya ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar 29 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Putu Wahyu Setiawan

NIM : 2115823316

Program Studi : D-III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunianya sehingga tugas akhir dengan judul “Pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender pada Bar Restaurant Uma Cucina di COMO Uma Ubud” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan “pembuatan Cinco De Mayo oleh bartender di bar and restaurant Uma Cucina Ubud” 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 terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. I Nyoman Abdi, SE.,M. eCom. Selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. I 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 Kaprodi D-III Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Program Studi D3 Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
5. I Made Alus Dherma Negara, S.Pd. M.Pd. selaku Bapak Koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
6. Solihin SST.Par., M.Par selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Wayan Mawarni selaku Human Resource Department COMO Uma Ubud, yang telah memberikan arahan dan kesempatan untuk mengikuti Praktik Kerja Lapangan di Hotel.
9. Seluruh staff di COMO UMA UBUD khususnya Food & Beverage Department Staff yang memberikan bimbingan dan pengarahan selama kegiatan Praktik Kerja Lapangan.
10. Bapak dan Ibu Dosen Program studi D-III perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
11. I Wayan Sukerta dan Ni Luh Budiartini, kedua orang tua penulis yang telah membesarkan serta mendidik sedari kecil.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk perbaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali guna menambah ilmu pengetahuan.

Gianyar, Juli 2024

Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
D. Metode Penulisan.....	5
E. Sistematika Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel	8
B. Restoran	9
C. Bar	11

D. Minuman.....	17
E. Cinco De Mayo	22
F. Pengertian Pembuatan	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	24
A. Lokasi dan Sejarah COMO Uma Ubud.....	24
B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Uma Ubud	26
C. Struktur Organisasi COMO Uma Ubud	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	41
A.Pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender di Uma Cucina Ubud	41
B. Tahap Pembuatan	52
C. Tahap Akhir.....	58
D. Hambatan-hambatan yang dihadapi dalam pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender di Bar and Restaurant Uma Cucina Ubud dam cara mengatasinya	59
BAB V PENUTUP	60
A.Simpulan.....	60
B.Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	26
Tabel 3.2 Restoran dan <i>Bar</i>	28
Tabel 3.3 <i>Venue</i>	30
Tabel 4.1 Bahan Cinco De Mayo	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Como Uma Ubud	24
Gambar 3.2 Kemiri Restoran	33
Gambar 3.3 Uma Cucina	34
Gambar 3.4 Uma Bar.....	34
Gambar 3.5 Kolam Renang.....	35
Gambar 3.6 Ruang <i>Meeting</i>	35
Gambar 3.7 <i>Fitness Center</i>	36
Gambar 3.8 <i>Four Treatment Rooms</i>	36
Gambar 3.9 <i>Yoga Studio</i>	37
Gambar 3.10 <i>Yoga Pavilion</i>	37
Gambar 3.11 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud.....	38
Gambar 3.12 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage</i>	38
Gambar 4.1 Persiapan diri bartender	42
Gambar 4.2 <i>Cutting Board</i>	42
Gambar 4.3 <i>Ice Ball Mold Maker</i>	43
Gambar 4.4 <i>Bar Knife</i>	43
Gambar 4.5 <i>Boston Shaker</i>	44
Gambar 4.6 <i>Jigger</i>	44
Gambar 4.7 <i>Long Bar Spoon</i>	45
Gambar 4.8 <i>Hawthorne Strainer</i>	45
Gambar 4.9 <i>Fine Mesh Strainer</i>	46

Gambar 4.10 <i>Ice Scoop</i>	46
Gambar 4.11 <i>Old Fashioned Glass</i>	46
Gambar 4.12 <i>Coaster</i>	47
Gambar 4.13 <i>Lime Wedges & Lime Ring</i>	48
Gambar 4.14 <i>Spicy Salt</i>	48
Gambar 4.15 <i>Ice</i>	49
Gambar 4.16 <i>Housemade Spicy Tamarind</i>	49
Gambar 4.17 <i>Lime Juice</i>	50
Gambar 4.18 <i>Simple Syrup</i>	50
Gambar 4.19 <i>Tequila</i>	51
Gambar 4.20 <i>Triple-sec</i>	52
Gambar 4.21 <i>Gelas Old Fashioned yang sudah berisi Spicy Salt & Ice Ball</i>	52
Gambar 4.22 <i>Menuangkan Housemade Spicy Tamarind</i>	53
Gambar 4.23 <i>Menuangkan Jus Lime</i>	53
Gambar 4.24 <i>Menuangkan Simple Syrup</i>	54
Gambar 4.25 <i>Menuangkan Triple-sec</i>	54
Gambar 4.26 <i>Menuangkan Tequila</i>	55
Gambar 4.27 <i>Bartender mengaduk minuman dnegan long bar spoon</i>	55
Gambar 4.28 <i>Bartender mengisi ice cube kedalam mixing glass</i>	56
Gambar 4.29 <i>Bartender mengocok minuman (Shaking)</i>	56
Gambar 4.30 <i>Bartender menuangkan minuman yang sudah di kocok rata</i>	57
Gambar 4.31 <i>Bartender menambahkan lime ring di bibir gelas</i>	57
Gambar 4.32 <i>Penyajian Cinco De Mayo</i>	58

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Bali merupakan salah satu pulau yang berada di Negara Indonesia yang banyak tempat pilihan berwisata dan ramai diperbincangkan dunia. Bali dikenal dengan istilah “Pulau Seribu Pura” dengan keindahan alam, budaya, dan tradisi yang tetap diwariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi membuat banyak kalangan wisatawan sangat tertarik untuk berkunjung ke Bali untuk melihat keindahan alam yang masih terjaga keasliannya, serta budaya yang dipegang kukuh oleh masyarakat. Penduduk yang ramah dan baik menyambut tamu dengan senyum dan sapaan yang hangat, membuat banyak wisatawan nyaman berlibur ke Bali. Dikarenakan banyak wisatawan yang berkunjung dan berlibur ke Bali, membuat industri *hospitality* menjadi selalu ramai pengunjung dan ingin mendapatkan pengalaman menginap yang memuaskan, sehingga banyak akomodasi menyediakan tempat penunjang seperti villa, hotel, dan akomodasi lainnya.

COMO Uma Ubud adalah salah satu hotel bintang lima yang berada dekat di *Centre of Ubud* merupakan salah satu lokasi dari *central of tourism* yang ramai dikunjungi wisatawan lokal atau mancanegara. COMO Uma Ubud beralamat di Jalan Raya Sanggingan Banjar Lungsiakan, Kedewatan, Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar, Bali 80571. COMO Uma Ubud memiliki 22 *rooms*, 4 *pool suites*, 20 *pool villas*, *pool bar*, Kemiri Restaurant, Uma Cucina and Bar, COMO Shambhala Retreat (SPA & Wellness), Yoga Studio, dan fasilitas penunjang lainnya.

COMO Uma Ubud memiliki *bar*, yang dibagi menjadi 2 bagian diantaranya, *pool bar* atau dikenal dengan istilah Uma Bar disediakan khusus untuk tamu *in house guest*, Uma Cucina Bar yang terletak di Uma Cucina Restaurant yang menyediakan minuman untuk *inhouse guest* maupun *outside guest*, sedangkan untuk restoran juga dibagi menjadi 2 bagian yaitu Restoran Kemiri & Restoran Uma Cucina. Restoran Kemiri menyediakan *Indonesian cuisine* Restoran tersebut dibuka untuk *breakfast* dan *lunch*, sedangkan Uma Cucina, adalah *Italian inspire cuisine*, yang makanannya dibuat 80% dengan bahan lokal, restoran ini dibuka untuk *lunch* dan *dinner*.

Uma Bar dan Uma Cucina Bar memiliki banyak varian minuman beralkohol (*cocktail*) diantaranya COMO Mai-Tai, COMO Mule, Rose'ale, dan lain sebagainya. Minuman *non-alcohol (mocktail)* juga tersedia seperti *Manggo Sacrifice* dan *Virgin Peach Collins*. Semua *bar* yang ada di COMO Bali mempunyai minuman yang memiliki rasa yang khas, diantaranya *Cinco De Mayo*, *Cojito*, dan *Snap Dragon*. Salah satu minuman yang memiliki rasa yang unik dan banyak disukai oleh tamu yaitu *Cinco De Mayo*.

Cinco De Mayo merupakan salah satu minuman *cocktail* yang mempunyai rasa yang unik dan banyak peminat dari *guest in house*, maupun *outside guest* yang sering datang berkunjung ke Uma Cucina. Menurut pengamatan penulis sendiri di tempat PKL 6 dari 10 *guest* di Uma Cucina sangat menyukai minuman yang memiliki rasa asam dan pedas yang memberikkan rasa nendang atau panas dari alkohol, Minuman *cocktail* ini terbuat dari campuran *spicy house made tamarind puree*, yang ditambahkan *lime juice*, *syple syrup* serta dua jenis minuman *spirit*

yaitu sedikit *triple sec* dan *tequila*, kemudian *shaking* dan *double strain*. Minuman ini disajikan dengan gelas *old fashioned* dan *ice ball* dengan taburan garam di bagian *ring glass* serta *ring lime*. Minuman ini memiliki cita rasa yang asam, sedikit manis, serta nendang dari campuran *triple sec* dan *tequila*.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender pada Bar Restaurant Uma Cucina di COMO Uma Ubud”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, permasalahan yang akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini adalah:

1. Pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender pada Bar Restaurant Uma Cucina di COMO Uma Ubud?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender pada Bar Restaurant Uma Cucina di COMO Uma Ubud?

C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, berikut adalah tujuan dan manfaat penulisan tugas akhir ini.

1. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah:

- a) Mengetahui proses pembuatan Cinco De Mayo oleh Bartender pada Bar Restaurant Uma Cucina di COMO Uma Ubud.

- b) Mengetahui hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *Cinco De Mayo* oleh Bartender pada Bar Restaurant Uma Cucina di COMO Uma Ubud.

2. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan tugas akhir ini adalah:

a) Bagi Mahasiswa

Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar. Melalui penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang *bar* khususnya dalam pembuatan *Cinco De Mayo*.

b) Bagi Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar

Tugas akhir ini dapat dijadikan bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan cocktail *Cinco De Mayo*.

c) Bagi Perusahaan

Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan saran dan masukan bagi pihak hotel COMO Uma Ubud khususnya di bar, untuk memberikan kualitas produksi minuman yang lebih menarik, unik, dan menyegarkan bagi tamu.

D. Metode Penulisan Tugas Akhir

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, pengumpulan data dilakukan dengan beberapa metode yaitu sebagai berikut:

a) Metode Observasi

Menurut Adler & Adler (dalam Hasanah, n.d., 2017) metode observasi adalah proses pengamatan sistematis dari aktivitas manusia dan pengaturan fisik. Kegiatan ini berlangsung secara terus-menerus dari lokus aktivitas bersifat alami untuk menghasilkan fakta.

Penulis melakukan penelitian secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan *Cinco De Mayo* saat Praktik Kerja Lapangan (PKL) di COMO Uma Ubud.

b) Metode Wawancara

Wawancara adalah salah satu cara pengumpulan data penelitian yang dilakukan secara langsung (tatap muka) antara peneliti dengan responden (Abdullah, 2015). Penulis melakukan wawancara langsung dengan *bartender* untuk menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini.

c) Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik yang sedang diteliti. Informasi-informasi tersebut dapat diperoleh dari buku ilmiah, laporan penelitian, karangan ilmiah, jurnal, dan sumber-sumber tertulis baik tercetak maupun elektronik lainnya (Maryam B.Gainau, 2016). Penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai

dasar untuk membahas dan menganalisis masalah mengenai pembuatan *Cinco De Mayo* di Bar and Restaurant *Uma Cucina Ubud*.

2. Metode dan Teknik Analisis Data

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam penulisan tugas akhir ini adalah analisis deskriptif kualitatif. Menurut Hardani et al., (2020) analisis deskriptif kualitatif adalah penelitian data deskriptif berupa kata-kata tertulis maupun lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati, yaitu dengan cara memaparkan dan menjelaskan dengan lengkap data yang didapat.

3. Metode dan Teknik Penyajian Hasil Analisis

Metode dan Teknik penyajian hasil analisis yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode penyajian informal yaitu penyajian hasil analisis dengan penjelasan atau uraian kata-kata biasa.

E. Sistematika Penulisan

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

1. Bab I Pendahuluan

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

2. Bab II Landasan Teori

Bab ini memuat teori mengenai Pengertian dan klasifikasi hotel, Pengertian dan klasifikasi Restoran, Pengertian, Jenis-jenis, Peralatan *Bar*; Pengertian dan tugas & tanggung jawab Bartender, Pengertian Minuman, Minuman

Campuran, Jenis-jenis Campuran, Komponen minuman campuran, dan Metode pembuatan minuman campuran, Cinco De Mayo, dan Pengertian Pembuatan.

3. Bab III Gambaran Umum Perusahaan

Bab ini menjelaskan lokasi dan Sejarah Perusahaan, bidang usaha dan fasilitas COMO Uma Ubud dan struktur organisasi COMO Uma Ubud.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian tentang pembuatan *Cinco De Mayo* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant Uma Cucina Ubud* Penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Cinco De Mayo*:

a) Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dijalankan dan dipersiapkan dengan sempurna sesuai dengan urutan agar bisa membuat minuman *Cinco De Mayo* dengan maksimal sesuai dengan resep dan rasa yang diharapkan. Tahapan persiapan terbagi menjadi tiga tahapan diantaranya yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

b) Tahap Pembuatan

Tahap pembuatan dimana urutan dari proses pembuatan minuman itu harus sesuai dengan resep atau petunjuk yang sudah disediakan yang dimulai dari *Bartender* menyiapkan gelas *old fashioned* yang di isi *Spicy salt* dibagian bibir gelas dan *ice ball*, memasukkan semua bahan campuran minuman kedalam *mixing glass* diantaranya yaitu *Housemade spicy tamarind puree*, *lime juice*, *simple syrup*, *tequila*, dan *triple-sec*, kemudian aduk rata semua campuran minuman dengan *long bar spoon* dan terakhir diisi dengan es batu lalu dikocok, setelah tercampur rata, tuangkan ke dalam gelas *old fashioned* yang sudah di siapkan sebelumnya dan ditambahkan *lime ring* sebagai penghias (*garnish*) pada minuman.

c) Tahap Akhir

Minuman *Cinco De Mayo* disajikan dalam *Old Fashioned Glass* yang ditambahkan dengan *garnish* dari potongan *lime ring*.

2. Hambatan-hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan *Cinco De Mayo*:

- a) *Bar and Restaurant* Uma Cucina Ubud memiliki staf, *DW (Daily Worker)*, dan *training* yang sangat terbatas. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan cara menetapkan salah satu *training* atau *DW* untuk khusus mengambil pekerjaan di bar agar pelayanan menjadi lancar.
- b) Kekurangan dan kualitas bahan yang kurang baik terjadi karena terbatasnya persediaan barang. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan berkoordinasi dengan staf *Purchasing* dalam pemesanan bahan minuman agar kualitas minuman tetap terjaga.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman dan pengamatan penulis alami selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir di Uma Cucina Ubud, untuk melancarkan operasional *Bar* maka penulis mempunyai beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu:

1. Sebaiknya pihak hotel menetapkan pekerjaan staf seperti khusus dibagian *bar*, *waiter/ss* dan kasir agar dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab yang maksimal.
2. Sering terjadi kekurangan *stock* barang dibagian *stock purchasing* maka untuk menghindari hal tersebut penulis menyarankan meningkatkan

koordinasi dengan staf *Purchasing* dalam pengorderan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan.

3. Kurangnya kebersihan yang terjaga di tempat kerja *bar* membuat kinerja dan kenyamanan staf serta tamu yang berkunjung menjadi terganggu, maka untuk menghindari hal tersebut penulis menyarankan agar menjaga kebersihan, kerapian, dan kenyamanan area kerja di *bar* agar dapat melakukan pekerjaan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. (2015). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Aswaja Pressindo.
- Chair, Meirina Ira, & Pramudia Heru. (2017). *Hotel Room Division Management*. Kencana.
- Hardani, Nur Hikmatul Auliya, Helmina Andriani, Roushandy Asri Fardani, Jumari Ustiawaty, Evi Fatmi Utami, Dhika Juliana Sukmana, & Ria Rahmatul Istiqomah. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Pustaka Ilmu.
- Hasanah, H. (n.d.).(2017) *TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial)*.
- Wiantara I Gusti Nyoman. (2016). *Bartending & Mixology*. Andi.
- Kade, I. A., Damayanti, W., & Suardani, S. M. (2021). *PENGANTAR HOTEL DAN RESTORAN PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Maryam B.Gainau. (2016). *Pengantar Metode Penelitian*. PT Kanisius.
- Mertayasa, & Agus I Gede. (2012). *Food & Beverage Service Operational*. Andi.
- Oka, Darma I Made, & Winia I Nyoman. (2017). *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Paramita.
- Hidayat Wahyu, D., & Setiawan Pandu, A. (2015). *Perancangan Interior Cafe dan Restoran Khas Surabaya di Jalan Embong Malang Surabaya (Vol. 3, Issue 2)*.