

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA  
OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT  
UBUD RAYA RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**I Gusti Ngurah Ary Santika Putra**

**JURUSAN PARIWISATA  
POLITEKNIK NEGERI BALI  
KAMPUS GIANYAR**

**2024**

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA  
OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT  
UBUD RAYA RESORT**



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh  
I Gusti Ngurah Ary Santika Putra  
2115823249**

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

**TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA**  
**OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT**  
**UBUD RAYA RESORT**

Tugas Akhir ini Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya di  
Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata,  
Politeknik Negeri Bali



**POLITEKNIK NEGERI BALI**

**Oleh**  
**I Gusti Ngurah Ary Santika Putra**  
**NIM 2115823249**

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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA  
OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT  
UBUD RAYA RESORT**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan  
Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali  
pada Selasa, 09 Juli 2024

Pembimbing I,



**Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum.**  
NIP 196412311990031025

Pembimbing II,



**I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M. Hum.**  
NIP

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

**PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA**  
**OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT**  
**UBUD RAYA RESORT**

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan  
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 09 Juli 2024

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Drs. I Gusti Putu Sutarma, M. Hum.**  
**NIP 196412311990031025**



**I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M. Hum.**  
**NIP**




Mengetahui  
Ketua Jurusan Pariwisata  
Politeknik Negeri Bali



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

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR**  
**PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA**  
**OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT**  
**UBUD RAYA RESORT**

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi  
DIII Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Selasa, 09 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
<b>Ketua</b>	Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum NIP. 196412311990031025	
<b>Anggota</b>	Made Nova Buana Putra, SST. Par., M.Par	
<b>Anggota</b>	Sang Nyoman Oka Tridharma Sedana, S.Pd.,M.Hum.	

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi DIII Perhotelan  
Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali



**Kadec Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng**  
**NIP. 199011112022032009**

## LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama: I Gusti Ngurah Ary Santika Putra

NIM: 2115823249

Program Studi: D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

### PEMBUATAN MINUMAN PINACOLADA OLEH BARTENDER DI BAR AND RESTAURANT UBUD RAYA RESORT

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : I Gusti Ngurah Ary Santika Putra

NIM : 2115823249

Program Studi : D III Perhotelan

Jurusan Pariwisata

Politeknik Negeri Bali

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan Minuman Pinacolada oleh Bartender di Bar and Restaurant Ubud Raya Resort” ini dengan baik dan tepat waktunya. Tugas akhir ini disusun dengan maksud untuk menguraikan pembuatan minuman Pinacolada oleh Bartender di Bar Ubud Raya Resort.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, banyak hambatan dan kesulitan yang penulis hadapi tetapi berkat bimbingan serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. Untuk itu, melalui kesempatan yang baik ini disampaikan rasa terima kasih kepada:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M. eCom. selaku direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Bali
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par. selaku Ketua Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan untuk menuntut ilmu di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang telah memberikan kesempatan menuntut ilmu 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 Sudi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

5. I Made Alus Dharma Negara, S.Pd.,M.Pd. selaku Koordinator Kampus Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar
6. Drs. I Gusti Putu Sutarma, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I tugas akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.
7. I Gede Adi Utamayasa, S.Pd., M.Hum. selaku Dosen Pembimbing II tugas akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi dalam penyusunan tugas akhir.
8. Bapak Muhamad Enjam Ahmed selaku *General Manager* di Ubud Raya Resort yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data di Ubud Raya Resort untuk mendukung tugas akhir.
9. Ibu Desak Ayu Septiari selaku *supervisor villa* di Ubud Raya Resort yang telah memberikan izin untuk memperoleh data di Kappa Senses Ubud.
10. Bapak I Gede Adnyana selaku *leader F&B Service* yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk memperoleh data untuk tugas akhir.
11. Seluruh staf Ubud Raya Resort yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama pembuatan tugas akhir
12. I Gusti Ngurah Anom Nardayana & Ni Nyoman Suartini selaku orang tua penulis yang sudah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selamapembuatan tugas akhir ini.

13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini jauh dari kata sempurna baik dari segi materi, sistematika maupun bahasa karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat dibutuhkan untuk penyempurnaan tugas akhir ini. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini bermanfaat bagi para pembaca baik dari lingkungan Politeknik Negeri Bali maupun dari luar Politeknik Negeri Bali.

Gianyar, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL LUAR .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Dan Kegunaan Penulis.....	3
D. Metode Penulisan Tugas Akhir.....	5
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Hotel.....	7
B. Food And Bevreng Departement .....	9
C. Restaurant .....	10
D. Bar.....	12
E. Minuman .....	18
F. Pinacolada.....	24
G. Pengertian Pembuatan .....	24
<b>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAN .....</b>	<b>25</b>
A. Lokasi Dan Sejarah Hotel .....	25
B. Bidang Usaha Dan Fasilitas Hotel .....	26
C. Fasilitas Hotel Ubud Raya Resort.....	27
D. Struktur Organisasi Hotel .....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>
A. Penyajian Hasil Observasi .....	35
B. Kendala yang Dihadapi .....	49
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>51</b>
A. Simpulan .....	51
B. Saran.....	52

**DAFTAR PUSTAKA**  
**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar .....	27
Tabel 3.2 Restoran .....	27
Tabel 4.1 Bahan membuat minuman pinacolada (1 porsi) .....	38

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Ubud Raya Resort.....	25
Gambar 3.2 <i>Two Bedroom</i> .....	28
Gambar 3.3 <i>Supperior One Bedroom</i> .....	29
Gambar 3.4 <i>Deluxe One Bedroom</i> .....	29
Gambar 3.5 <i>Theer Bedroom</i> .....	30
Gambar 3.6 <i>Restaurant and Bar</i> .....	31
Gambar 3.7 <i>Tirha Spa</i> .....	31
Gambar 3.8 Struktur Organisasi Ubud Raya Resort.....	32
Gambar 3.9 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Service Departement</i> .....	33
Gambar 4.1 <i>Uniform Bartender</i> .....	36
Gambar 4.2 <i>Knife</i> .....	38
Gambar 4.3 <i>Blender</i> .....	39
Gambar 4.4 <i>Cutting Board</i> .....	39
Gambar 4.5 <i>Jigger</i> .....	40
Gambar 4.6 <i>Long Bar Spoon</i> .....	40
Gambar 4.7 <i>Coco Granday glass</i> .....	41
Gambar 4.8 <i>Straw</i> .....	41
Gambar 4.9 <i>Coasrer</i> .....	42
Gambar 4.10 <i>Bartender menuangkan Rum</i> .....	43
Gambar 4.11 <i>Bartender menuangkan simple sirup</i> .....	43
Gambar 4.12 <i>Bartender menuangkan coconur liquer</i> .....	44
Gambar 4.13 <i>Bartender menuangkan coconut milk</i> .....	44
Gambar 4.14 <i>Bartender memasukan 4 slice nanas</i> .....	45
Gambar 4.15 <i>Bartender memasukan Ice Cube</i> .....	45
Gambar 4.16 <i>Bartender memblender semua bahan</i> .....	46
Gambar 4.17 <i>Bartender mencicipi minuman yang dibuat</i> .....	46
Gambar 4.18 <i>Bartender menuangkan minuman kedalam gelas</i> .....	47
Gambar 4.19 <i>Bartender membuat garnish</i> .....	47
Gambar 4.20 <i>Bartender memberikan garnish</i> .....	48
Gambar 4.21 <i>Pinacolada</i> .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Gambar 1 Proses pembuatan *pinacolada*

Gambar 2 Memberikan *garnish* pada minuman

Gambar 3 Minuman *Pinacolada*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang mempunyai berbagai keanekaragaman, berpeluang cukup besar dalam pengembangan sektor kepariwisataan dalam upaya mencapai kesejahteraan. Pariwisata dan perhotelan merupakan industri jasa terbesar di dunia yang secara signifikan memengaruhi pertumbuhan ekonomi global.

Pariwisata merupakan salah satu kegiatan usaha yang sangat menjanjikan untuk saat ini. Hal ini bisa dilihat dan dirasakan dari banyaknya akomodasi dan tempat-tempat yang menunjang kegiatan wisata di daerah tujuan wisata tersebut, seperti: hotel, resort, villa, dan *restaurant*. Dari banyaknya fasilitas dan tempat-tempat tersebut, dapat menunjang kegiatan wisata dan menjadikan daerah tersebut sebagai tempat penyerapan tenaga kerja dan juga berperan penting untuk perekonomian di daerah wisata tersebut.

Ubud merupakan salah satu daerah yang menjadi pusat pariwisata di Bali. Daerah Ubud memiliki objek wisata yang sangat banyak. Hal ini menyebabkan fasilitas penunjang kegiatan pariwisata sangat diperlukan. Selain fasilitas tersebut juga harus ada SDM yang mampu untuk menjalankan kegiatan dan fasilitas penunjang wisata tersebut. Oleh karena itu, banyak masyarakat setempat lebih cenderung menggeluti atau terjun ke dalam dunia pariwisata. Salah satunya di industri perhotelan.

Hotel merupakan salah satu akomodasi atau unit kegiatan penunjang wisata yang paling penting. Hotel menjadi tempat wisatawan untuk mencari jasa



akomodasi menginap, makan, dan juga minum atau sekedar singgah untuk wisatawan beristirahat dari perjalanan jarak jauh mereka. Selain itu hotel juga menjadi nilai tambah untuk kualitas pelayanan di daerah tujuan wisata tersebut

Ubud Raya Resort merupakan salah satu hotel yang terletak di daerah Ubud. Hotel ini terletak di daerah Sayan Sindu yang merupakan daerah tujuan tempat pariwisata yang sangat diminati oleh para tamu. Hotel ini terdiri dari beberapa departemen, salah satunya adalah Food and Beverage Department. Ubud Raya Resort juga memiliki 1 *restaurant* dan bar, yaitu Dessa Restaurant.

Food and Beverage Department bertanggung jawab dalam hal pelayanan dan produksi makanan dan minuman. Bagian ini harus mampu memberikan layanan yang baik serta produk makanan dan minuman yang berkualitas agar para tamu merasa puas dan senang saat makanan dan minuman yang diterimanya sesuai dengan hal yang diinginkan oleh tamu.

Pinacolada merupakan salah satu minuman yang diproduksi oleh Food and Beverage Department dan disajikan di bar. Minuman ini rasanya asam manis dari buah *pineapple* dan tidak luput dari rasa *white rum* memiliki daya tarik tersendiri. *Bar section* membuat minuman ini dengan memerhatikan kualitas bahan yang digunakan agar rasa minuman tidak berubah-ubah. Pinacolada juga berisikan garnis nanas yang dipotong dan ditambahkan buah ceri sebagai pemanis dari garnis tersebut.

Minuman Pinacolada ini sangat banyak diminati oleh para tamu di Ubud Raya Resort dibandingkan minuman lainnya. Minuman Pinacolada yang bagus memerlukan standar *recipe* yang sudah disepakati oleh seorang bartender dan

tentunya didukung oleh bahan-bahan yang berkualitas. Akan tetapi, dalam pembuatan minuman Pinacolada ini tidak selalu berjalan lancar sesuai dengan standarnya. Hal ini bisa dipengaruhi oleh beberapa factor, seperti: ketersediaan bahan untuk membuat bahan minuman itu, keterbatasan alat-alat, dan keterbatasan sumber daya manusianya. Berdasarkan penjelasan tersebut dalam tugas akhir ini dibahas secara lebih detail cara pembuatan minuman Pinacolada dengan judul “Pembuatan Minuman *Pinacolada* oleh *Bartender di Bar and Restaurant Ubud Raya Resort*”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam laporan akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembuatan minuman Pinacolada di *Dessa Restaurant* dan *Bar Ubud Raya Resort*?
2. Apa sajakah kendala-kendala yang dihadapi dan bagaimanakah cara mengatasi kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan Pinacolada di Ubud Raya Resort?

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

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

### **1. Tujuan Penulisan**

Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan, yaitu:

- a. Penulis dapat mengetahui pembuatan Pinacolada di Dessa Restaurant dan Bar Ubud Raya Resort.
- b. Penulis dapat mengetahui kendala yang dihadapi oleh bartender dan cara bartender mengatasi kendala tersebut di Ubud Raya Resort.

## **2. Manfaat Penulisan**

Manfaat penulisan ini antara lain:

- a. Bagi Mahasiswa
  - 1) Sebagai salah satu syarat akademis yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Studi Perhotelan Diploma III pada Jurusan Pariwisata di Politeknik Negeri Bali dan diharapkan mahasiswa/i dapat menambah pengetahuan, wawasan dan kemampuan dalam Bidang *Food and Beverage Service*.
  - 2) Mengetahui secara detail tentang bagaimana cara menangani tamu secara baik dan sesuai SOP di Ubud Raya Resort
- b. Bagi Politeknik Negeri Bali
  - 1) 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 Service*
  - 2) 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 cara menangani tamu.

c. Bagi Perusahaan

- 1) Sebagai bahan referensi tambahan bagi pihak hotel yang bermanfaat dalam meningkatkan mutu dan pelayanan kepada tamu.
- 2) Dapat mengambil tindakan yang tepat berdasarkan hambatan saat menangani tamu.

**D. Metode Penulisan Tugas Akhir**

**1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data**

Dalam pembuatan tugas akhir ini, metode yang digunakan adalah metode :

a. Metode Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melihat, mengamati dan ikut membantu dalam mengamati cara pembuatan minuman terhadap kepuasan tamu di Ubud Raya Resort baik persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan.

b. Metode Wawancara

Metode wawancara yaitu pengumpulan data dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada senior yang merupakan *leader*.

c. Studi Kepustakaan

Metode kepustakaan yaitu pengumpulan data dengan mencari, membaca, mempelajari dan mengumpulkan data dari buku-buku yang berkaitan dengan pokok permasalahan, khususnya yang berkaitan langsung dengan penanganan pada bidang Bar.

**2. Metode dan Teknik Analisis Data**

Teknik analisis yang digunakan untuk menganalisis data dalam tugas akhir ini adalah teknik deskriptif kualitatif yaitu dengan memaparkan dan menjelaskan

dengan lengkap dan menyeluruh data-data ataupun permasalahan yang didapat selama melakukan *on the job tainee* di Ubud Raya Resort

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

Adapun teknik penyajian yang digunakan penulis yaitu teknik formal yaitu teknik penyajian data berupa tanda, gambar, dan tabel. Teknik informal yaitu teknik penyajian data dengan menggunakan kata-kata yang apabila dibaca dapat mudah dipahami.

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan minuman Cocktail Pinacolada oleh Bartender di bar Ubud Raya Resort, penulis dapat menarik simpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan Minuman Pinacolada

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman Pinacolada dengan maksimal sesuai standar dan yang diharapkan.

b. Tahap pembuatan

*Bartender* memasukan semua bahan kedalam blander, kemudian ditambahkan beberapa potong *ice cube* dan setelah itu di blander agar tercampur menjadi satu atau tercampur rata, kemudian tuangkan minuman tersebut ke dalam *coco granday glass*.

c. Tahap akhir

Minuman *Pinacolada* disajikan dengan menggunakan *slice* buah nanas dan *mint leaves* sebagai garnisnya serta ditambahkan sedotan atau *straw*.

2. Hambatan-hambatan dalam pembuatan Minuman Pinacolada oleh Bartender di Bar and Restaurant Ubud Raya Resort serta cara menanganinya yaitu sebagai berikut

- a. Kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan barang dan kerusakan bahan minuman serta keterlambatan dalam pengiriman barang yang di pesan. Hambatan ini dapat diatasi dengan melakukan pengecekan bahan secara berkala dan lebih teliti dalam memilih barang agar tidak terjadi kerusakan barang serta menghubungi *supplier* agar tidak terjadi keterlambatan dalam mengirim barang.
- b. Kekurangan *equipment* dan *bar utensil* yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan. Permasalahan ini dapat diatasi dengan cara Bersama-sama menjaga dengan baik *equipment* dan *bar utensil* yang dimiliki agar tidak cepat rusak serta memberitahu atasan jika memang benar terjadinya kekurangan *equipment* dan *bar utensil* untuk menunjang kegiatan *operational*.
- c. Keterbatasan sumber daya manusia di bagian *bartender*. Hambatan ini dapat diatasi dengan menambah tenaga atau menambahkan seorang *bartender* di bagian *bar* agar nantinya tidak mengganggu kegiatan *operational*.

## **B. Saran**

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Ubud Raya Resort, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak resort, yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatkan koordinasi dengan *staff* purchasing dalam pengorderan bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan, serta lebih teliti dalam memilih barang agar tidak mudah rusak dan bisa digunakan untuk jangka waktu yang Panjang, memastikan lagi ke *supplier* agar barang

yang dipesan tidak datang terlambat.

2. Menjaga kebersihan, dan kerapian area *bar* termasuk seluruh *equipment* dan *bar utensil* yang dimiliki agar tidak terjadi kerusakan barang dan bisa selalu digunakan dalam kegiatan *operational* khususnya dalam pembuatan minuman.
3. Sebaiknya pihak resort menambah sumberdaya manusia yaitu seorang *bartender* yang ahli atau lebih mengerti dibagian *bar*, agar *f&b service* bisa lebih fokus ke pekerjaannya serta menghindari terjadinya *double* kerjaan atau *buttle*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I. A. K. W., Solihin, S., & Suardani, M. (2021). *Pengantar Hotel dan Restoran*.
- Desthiani, U., Suminar, R., & Cristiani, S. (n.d., 2021). *PERAN DAN TUGAS ADMINISTRASI FOOD & BEVERAGE SERVICE PADA HOTEL SANTIKA BSD CITY SERPONG*.
- Harga terhadap Kepuasan Konsumen di Bali Seminyak I Kadek Dwi Kencana Putra, dan W., NgurahJoko Adinegara, G., & Teja Sukmana, I. (2023). Service Quality, Foods Beverages Quality, Price, Consumer Satisfaction, Fire Restaurant, W-Bali Seminyak. *JAKADARA*, 2(3).  
<https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/jakadara/index>
- Ketut Suardana, I., Wandani, D. A., Pariwisata, A., Nusantara, D., Akparda, S. (, & Yogyakarta, ). (2020). PERANAN RESEPSIONIS DALAM MELAYANI TAMU UNTUK MENUNJANG TINGKAT HUNIAN DI QUEEN OF THE SOUTH RESORT YOGYAKARTA. In *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan* (Vol. 3, Issue 2). <https://jurnal.akparda.ac.id/>
- Liestianty, T., Subekti, S., & Ellis Endang Nikmawati, dan. (2016). *MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT MINUMAN NON ALKOHOL” SEBAGAI KESIAPAN MENJADI BARTENDER SISWA SMKN 9 BANDUNG* (Vol. 5, Issue 1).
- Ropikoh, I. A., Abdulhakim, R., Enri, U., & Sulistiyowati, N. (2021). Penerapan Algoritma Support Vector Machine (SVM) untuk Klasifikasi Berita Hoax Covid-19. In *Journal of Applied Informatics and Computing (JAIC)* (Vol. 5, Issue 1). <http://jurnal.polibatam.ac.id/index.php/JAIC>