

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN
LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR
COMO UMA UBUD GIANYAR BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Luh Nyoman Mas Chintya Dewi

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN
LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR
COMO UMA UBUD GIANYAR BALI**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Luh Nyoman Mas Chintya Dewi
NIM. 2115823302**

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

TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR COMO UMA UBUD GIANYAR BALI

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



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Luh Nyoman Mas Chintya Dewi
NIM. 2115823302**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR COMO UMA UBUD GIANYAR BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinasi
Program Studi D-III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada 9 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H.
NIP. 197203042005012001

Dosen Pembimbing II



Gilang Ramadan, S.Pd.,M. Tr.Par
NIP.

Mengetahui
Koordinasi Program Studi D-III Perhotelan
Politeknik Negeri Bali



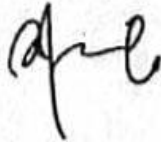
Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng
NIP. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR COMO UMA UBUD GIANYAR BALI

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinasi
Program Studi DIII Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
Pada 9 Juli 2024

Pembimbing I



Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H.
NIP. 197203042005012001

Dosen Pembimbing II



Gilang Ramadan, S.Pd., M. Tr.Par
NIP.



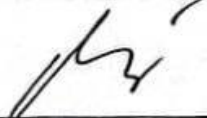
Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali





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

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN
LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR
COMO UMA UBUD GIANYAR BALI

Tugas akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Ketua Jurusan pariwisata
Politeknik Negeri Bali

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Ni Ketut Bagiastuti, S.H.,M.H. NIP. 197203042005012001	
Anggota	Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd NIP.	
Anggota	Ni Putu Dewi Eka Yanti, M.Pd. NIP.198901042023212030	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Luh Nyoman Mas Chintya Dewi
NIM : 2115823302
Program Studi : D-III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul :

PROSEDUR PEMBUATAN MINUMAN LOVE IN COCONUT OLEH BARTENDER DI UMA BAR COMO UMA UBUD GIANYAR BALI

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

Demikian pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Gianyar, Juli 2024

Yang membuat pernyataan,



Nama : Luh Nyoman Mas Chintya Dewi
NIM : 2115823302
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 berjudul **“Prosedur Pembuatan Minuman Love in Coconut oleh Bartender di Uma Bar COMO Uma Ubud Gianyar Bali”** dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan prosedur bagaimana pembuatan minuman Love in Coconut oleh *bartender* di uma bar COMO Uma Ubud. Serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam penulisan tugas akhir ini, banyak diperoleh hambatan dan kesulitan tetapi berkat pembimbing serta motivasi dari berbagai pihak, hambatan dan kesulitan tersebut dapat diatasi. 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 penulis 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 Kaprodi D3 Perhotelan yang telah memberi kesempatan kepada penulis untuk menempuh pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. I Made Alus Dherma Negara S.Pd., M.Pd selaku koordinator Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar,
6. Ni Ketut Bagiastuti, S.H., M.H. selaku dosen pembimbing utama yang telah membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan ini.
7. Gilang Ramadan, S.Pd.,M.Tr.Par selaku pembimbing yang telah membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan ini,
8. Bapak Gede Suteja selaku *General Manager* COMO Uma Ubud,
9. Ibu Wayan Mawarni selaku *Human Resource Department* COMO Uma Ubud Hotel,
10. Ibu Sukma Andarwigani selaku *People And Culture Officer* COMO Uma Ubud,
11. Bapak Ida Bagus Gede Arimbawa selaku *Food and Beverage Manager* COMO Uma Ubud,
12. Bapak Anak Agung Gede Roi Suarbawa Putra selaku *Assistance Food and Beverage Manager* COMO Uma Ubud,
13. Bapak Ida Bagus Rai Sudarsana selaku *Assistance Man Food and Baverage* COMO Uma Ubud,
14. Bapak Made Sumertayasa selaku *supervisor* di Uma Bar COMO Uma Ubud,

15. Bapak dan Ibu dosen Program Studi D-III Perhotelan yang telah sabar membimbing penulis selama menempuh Pendidikan di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

16. I Wayan Gede Padma Suyasa dan Ni Ketut Murtini, kedua orang tua Penulis yang telah membesarkan dan mendidik sedari kecil.

Kesempurnaan dalam segala hal sudah tentu suatu yang baik, namun sesuatu yang baik belum tentu sempurna, sama halnya dengan Proposal Tugas Akhir yang penulis susun sudah pasti memiliki kekurangan, dengan demikian penulis meminta permakluman dan apabila ada kritik dan saran yang ingin disampaikan penulis akan terima dengan besar hati.

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, Juli 2024

Luh Nyoman Mas Chintya Dewi
NIM. 2115823302

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penulisan Tugas Akhir.....	5
D. Manfaat Penulisan	5
E. Metode Penulisan	6
BAB II LANDASAN TEORI	9
A. Hotel.....	9
B. Restaurant.....	13
C. Bar.....	15
D. Minuman	19
E. Pembuatan	23
F. Love In Coconut.....	23
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	25
A. Lokasi dan Sejarah COMO Uma Ubud	25
B. Bidang Usaha dan Fasilitas COMO Uma Ubud	28
C. Struktur Organisasi	37
BAB IV PEMBAHASAN.....	44
A. Proses Pembuatan Love In Coconut oleh Bartender di COMO Uma Ubud	44
B. Kendala – kendala yang dihadapi dalam prosedur pembuatan minuman Love In Coconut oleh Bartender di Uma Bar at COMO Uma Ubud, Ginayar, Bali.	58
BAB V PENUTUP.....	9

A. Simpulan	9
B. Saran.....	10
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	28
Tabel 3. 2 Restoran dan Bar	30
Tabel 3. 3 Penjualan Venue	31
Tabel 4. 1 bahan Love In Coconut.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo COMO Uma Ubud.....	25
Gambar 3. 2 Ubud Room	31
Gambar 3. 3 Terrace Room.....	32
Gambar 3. 4 Pool Suite	32
Gambar 3. 5 Garden Pool Villa.....	33
Gambar 3. 6 Uma Pool Villa.....	33
Gambar 3. 7 Uma Villa	34
Gambar 3. 8 Como Villa	34
Gambar 3. 9 Kemiri Restoran	35
Gambar 3. 10 Uma Cucina.....	35
Gambar 3. 11 Uma Bar	36
Gambar 3. 12 Swimming Pool	37
Gambar 3. 13 Struktur Organisasi COMO Uma Ubud	38
Gambar 3. 14 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	39
Gambar 4. 1 Persiapan diri Bartender	45
Gambar 4. 2 Pisau (Knife)	46
Gambar 4. 3 Cutting Board	46
Gambar 4. 4 Shaker.....	47
Gambar 4. 5 Jiger	47
Gambar 4. 6 Long Bar Spoon	48
Gambar 4. 7 Ice Scoup	48
Gambar 4. 8 High Ball Glass	49
Gambar 4. 9 Coaster.....	49
Gambar 4. 10 Daging Kelapa.....	50
Gambar 4. 11 Santan	51
Gambar 4. 12 Coconut Nectar.....	51
Gambar 4. 13 Dry Coconut	52
Gambar 4. 14 Air Kelapa Muda	52
Gambar 4. 15 Ice Cube	53

Gambar 4. 16 Masukkan Coconut Nectar	54
Gambar 4. 17 Masukkan daging kelapa dan santan	55
Gambar 4. 18 Tambahkan es kedalam shaker	55
Gambar 4. 19 Tutup dan kocok bahan hingga tercampur	56
Gambar 4. 20 Tuangkan kedalam High Ball Glass	56
Gambar 4. 21 Tambahkan buah kelapa kering dan sedotan	57
Gambar 4. 22 Penyajian Love In Coconut	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu cocktail dan mocktail di Uma Bar.....	64
Lampiran 2. Dokumentasi Observasi.....	64
Lampiran 3. Slip Order Love In Coconut	65

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata adalah perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dalam waktu yang singkat atau sementara waktu yang diselenggarakan dari satu tempat ke tempat lainnya. Perjalanan wisata ini dilakukan bukan untuk melakukan usaha atau untuk mencari nafkah ditempat yang sedang dikunjungi. Semata mata hanya untuk menikmati perjalanan tersebut guna untuk berekreasi dan memenuhi keinginan. dengan ini dapat dilihat bahawa orang atau sekelompok orang yang sedang melakukan perjalanan perlu adanya barang dan jasa ditempat mereka melakukan kegiatan perjalanan ini. Salah satunya akomodasi. Akomodasi dalam dunia Pariwisata adalah segala hal yang disediakan oleh pihak yang menyediakan jasa untuk kegiatan pariwisata baik dalam penyediaan bangunan untuk penginapan seperti hotel.

Hotel merupakan salah satu komponen yang harus ada ditempat wisata, yang pasti akan dicari oleh wisatawan yang bepergian jauh. Seperti Ubud, Ubud terkenal dengan objek wisata yang indah, banyak wisatawan asing dari mancan Negara ataupun *domestic* yang datang ke Ubud untuk berwisata. Oleh karena itu Ubud memiliki banyak sekali jenis penginapan mulai dari, hotel, villa, *hostel*. Salah satu hotel yang terdapat di Ubud yaitu COMO Uma Ubud. COMO Uma Ubud, sendiri merupakan salah satu hotel bintang lima yang terletak di Jalan Raya Sanggingan, Banjar Lungsiakan, Kedewatan, Ubud. Selain memiliki akomodasi, di COMO Uma

Ubud juga terdapat fasilitas penunjang yang dibutuhkan oleh para tamu. Seperti gym yang dapat digunakan oleh tamu untuk berolahraga tanpa perlu jauh – jauh keluar hotel untuk melakukan olahraga, spa, tempat untuk tamu rileks dan menikmati pijatan dari *therapist*, dan terdapat juga pelayanan makan dan minum. Salah satu jasa yang ada dalam akomodasi adalah jasa pelayanan makan dan minum atau yang dikenal dengan nama *Food and Beverage*.

Food and beverage department ini, terdiri dari dua bagian yang pertama ada *food and beverage product* dan *food and beverage service*. *Food and Beverage product* adalah salah satu bagian di hotel yang menangani pengolahan makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji, perlu adanya pengetahuan dan keahlian yang kompeten sesuai dengan standar dalam mengolah produk makan dan minum agar tamu merasa puas terhadap produk yang dibuat. *Food and beverage service* adalah suatu usaha layanan yang memiliki tugas utama menyajikan makanan dan minuman pada tamu yang sedang melakukan kegiatan makan dan minum disuatu tempat. *Food and beverage service* memiliki tugas untuk menyediakan serta menawarkan menu kepada tamu, meningkatkan kepuasan tamu pada saat berkunjung dengan cara memberikan pelayanan secara baik.

Layanan makan dan minum atau *food and beverage* yang disediakan di COMO Uma Ubud ada dua jenis restoran, dan satu bar yang terletak di tengah – tengah hotel. Kemiri Restoran merupakan restoran yang menyediakan sarapan pagi, makan malam, dan *room service* dengan ciri khas lokal. Nama kemiri sendiri diambil karena kemiri merupakan bahan utama dalam kebanyakan masakan Indonesia. Uma Cucina *restaurant* yang dirancang khusus untuk hidangan Italia

yang terletak di depan kawasan hotel sehingga *restaurant* ini dibuka untuk umum maupun tamu yang menginap di hotel, Uma Cucina sendiri menyediakan *lunch*, *brunch* dan juga *dinner* bahkan *afternoon tea* juga dapat dilakukan di Uma Cucina. Uma Bar atau Pool Bar, merupakan salah satu fasilitas yang terdapat di COMO Uma Ubud yang menyediakan minuman *cocktail*, *mocktail*, *wine*, *softdrink*, *coffee*, *tea*, hingga makanan. Uma Bar terletak ditengah – tengah hotel yang dimana sangat mudah diakses oleh para tamu. Dengan dilengkapi dengan memiliki *public swimming pool* yang berstandart *Olympic* 24 hingga 25 meter, dengan kedalaman 1.5 meter Terdapat juga *kids pool* disampingnya.

Uma Bar buka mulai dari jam 7.00 pagi untuk *swimming pool*, dan pemesanan minuman jam 10.00 pagi. Selain menyediakan minuman disini juga terdapat *allday* menu untuk tamu yang ingin memesan makanan untuk *lunch* atau hanya cemilan untuk pemesanan makan dibuka dari jam 11.00 – *last order* jam 22.45 malam. Jadi selain dapat memesan minuman para tamu bisa melakukan *lunch*, menu yang ditawarkan untuk *lunch* lebih berfokus pada masakan Asia. Tamu bisa melakukan *lunch* di *table bar area*. Menu minuman yang sering kali dipesan oleh tamu seperti *como mai tai*, *cinco de mayo*, *snape dragon*, dan minuman *mocktail* ada *matcha mint mojito*, *mint soda*, dan salah satu *mocktail* yang sering kali dipesan oleh tamu bernama *love in coconut*.

Love in Coconut ini sendiri merupakan minuman *mocktail* yang menonjolkan rasa dari buah kelapa. terutama air dan daging kelapa, selain dua bahan tersebut terdapat juga santan serta *coconut nectar* didalamnya. yang membuat minuman ini menjadi terasa *creamy* dan ada tekstur kenyal yang didapat dari daging buah

kelapanya. Dengan adanya inovasi ini membuat para tamu merasa penasaran dengan minuman ini, terutama bagi orang yang tidak teralu suka dengan *alcohol* atau ingin menikmati minum air kelapa dengan cara yang berbeda saat meminum air buah kelapa. Minuman ini cenderung dipesan oleh tamu yang memang ingin merasakan cara baru dari meminum air kelapa dan yang memiliki rasa penasaran dengan *mocktail* ini. Nama Love in Coconut sendiri diambil dari bahan baku utama yang digunakan yaitu kelapa, dimana semua bagian isi dari kelapa ini digunakan di dalam minuman ini, Serta memiliki rasa yang manis, dan *creamy* yang disebabkan oleh penggunaan santan.

Tetapi ada kendala yang di hadapi saat membuat minuman ini, mulai dari mendapatkan daging kelapa, karena daging kelapa yang digunakan harus masih muda, agar memberikan rasa manis alami di minuman. Jika memang kesulitan mencari daging kelapa yang muda, akan diganti dengan daging kelapa yang sedikit lebih tua tetapi masih memiliki tekstur yang kenyal. Selain memiliki kendala dengan daging kelapa, garnish untuk minuman Love in Coconut ini menggunakan *dry coconut*. *Garnish* ini cukup susah untuk dibuat dikarenakan perlu untuk mengeringkan daging kelapa hingga benar-benar kering dan itu memerlukan waktu yang cukup lama. Untuk memudahkan hal ini biasanya untuk *garnish* akan dirubah dengan menggunakan daging kelapa yang fresh jika memiliki persediaan.

Love in coconut sebagai laporan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Minuman Mocktail Love in Coconut di Uma Bar at COMO Uma Ubud, Gianyar, Bali”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas maka dapat dikemukakan rumusan permasalahan yang akan dibahas dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pembuatan minuman love in coconut oleh bartender di Uma Bar COMO Uma Ubud?
2. Apa sajakah yang menjadi hambatan yang dihadapi dalam proses pembuatan minuman love in coconut oleh bartender di Uma Bar COMO Uma Ubud, dan cara mengatasinya.

C. Tujuan Penulisan Tugas Akhir

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Tujuan penulisan tugas akhir ini adalah menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah diuraikan :
 - a. Menjelaskan pembuatan minuman Love in Coconut oleh Bartender di Uma Bar COMO Uma Ubud, Gianyar, Bali
 - b. Mendeskripsikan hambatan yang dihadapi oleh dalam pembuatan minuman Love in Coconut di Uma Bar COMO Uma Ubud, dan cara mengatasinya.

D. Manfaat Penulisan

Manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk :

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Diploma III program studi D-III perhotelan jurusan pariwisata Politeknik Negeri Bali

- 2) Sebagai pengetahuan tambahan di bidang Food and Beverage yang belum didapatkan sepenuhnya pada saat praktek dikampus.
- 3) Sebagai pemahaman untuk mengetahui perbandingan antar teori yang diperoleh selama proses perkuliahan dengan keadaan sesungguhnya di industry perhotelan.
 - a. Politeknik Negeri Bali
 - 1) Sebagai sumber informasi baru untuk mahasiswa khususnya Jurusan Pariwisata, sehingga bisa menjadi masukan bagi mahasiswa yang akan melakukan praktik kerja lapangan
 - 2) Sebagai bahan masukan baru untuk memperkaya bahan bacaan yang ada di perpustakaan Politeknik Negeri Bali.
 - b. Perusahaan
 - 1) Untuk memberikan manfaat maupun informasi tambahan yang bersifat positif kepada pihak hotel terutama pada *Food and Beverage service* di COMO Uma Ubud.
 - 2) Untuk memberikan solusi kepada pihak hotel yang berupa saran serta langkah – langkah yang dianggap perlu diambil mengenai kualitas pelayanan agar dapat diperbaiki dan lebih ditingkatkan lagi.

E. Metode Penulisan

1. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

a. Observasi

Observasi atau pengamatan adalah kegiatan keseharian manusia dengan menggunakan panca indra sebagai alat bantu utamanya. Dengan ini

observasi adalah kemampuan seseorang untuk menggunakan pengamatannya melalui hasil kerja panca indra. Observasi suatu pengumpulan data dengan cara mengamati secara langsung proses pembuatan Love in Coconut oleh bartender di Uma Bar COMO Uma Ubud, dengan mencatat ataupun mendokumentasikan proses pembuatan minuman.

b. Wawancara

Wawancara digunakan sebagai Teknik pengumpulan data jika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta juga apabila peneliti ingin mengetahui hal – hal dari responden yang lebih mendalam. Dengan mewawancarai secara langsung bartender di Uma Bar, untuk mengetahui prosedur atau proses pembuatan minuman Love in Coconut.

c. Studi Kepustakaan

Teknik pengumpulan data dengan melakukan penelaahan terhadap buku, literatur, catatan, serta berbagai laporan yang berkaitan dengan masalah yang ingin dipecahkan (Nazir,2003). Penulis mencari referensi dari jurnal, dan resep rsebagai landasan dalam menganalisa masalah dalam proses pembuatan minuman Love in Coconut.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Metode analisis yang penulis gunakan dalam menyusun proposal tugas akhir ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif, yaitu teknik dengan cara memaparkan atau mendeskripsikan data – data dan informasi dengan sistematis, dengan apa

adanya seperti yang ditemukan di lapangan pada saat melakukan praktik kerja lapangan di COMO Uma Ubud

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan urain tentang proses pembuatan minuman Love in Coconut oleh Bartender Uma Bar di COMO Uma Ubud, dengan ini penulis mendapat kesimpulan sebagai berikut :

1. Pembuatan Love in Coconut

a. Tahap persiapan

Pada tahap persiapan ini, merupakan tahapan penting yang perlu dipersiapkan secara maksimal sebelum melakukan proses pembuatan minuman Love in Coconut, dengan melakukan tahapan persiapan secara maksimal dapat mengurangi hambatan – hambatan lainnya yang mungkin saja akan terjadi. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan, yaitu : Tahap persiapan, tahapan persiapan peralatan kerja, dan tahap persiapan bahan minuman.

b. Tahap Pembuatan

Tahap pembautan ini bartender mempersiapkan *shaker*, kemudian memasukkan santan, daging buah kelapa, *coconut nectar*, dan air kelapa, setelahnya tambahkan es batu, tutup shaker hingga rapat, dan *shaking* hingga semua tercampur merata. Sesudah semua bahan tercampur merata tuangkan kedalam *high ball glass*, hiasi dengan daging buah kelapa yang sudah dikeringkan.

c. Tahap Penyajian

Minuman Love in Coconut akan disajikan dengan menggunakan *high ball glass*, yang ditambahkan dengan *garnish* dari daging buah kelapa yang sudah dikeringkan, dan sedotan atau *straw*.

2. Hambatan – hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam pembuatan minuman Love in Coconut :

- a. Keterbatasan bahan dasar atau daging kelapa yang tidak menentu adanya, itu terjadi dikarenakan kondisi dari buah kelapa itu sendiri yang terlalu muda dan tidak menghasilkan daging kelapa. Hambatan yang terjadi dapat diatasi dengan berkoordinasi dengan staff kitchen agar menyisihkan daging kelapa pada saat persiapan minuman air kelapa untuk *breakfast*.
- b. Dikarenakan keterbatasan pegawai di Uma Bar, jadi diberlakukan pembagian kerja yang menetap, ini dilakukan dikarenakan keterbatasan dalam hal pegawai di Uma Bar. Hambatan ini dapat diatasi dengan mengatur training sebagai *food runner* dan melayani, sementara salah satu *waiter* sebagai kasir dan *waiter* lainnya melayani tamu.

B. Saran

Sesuai dengan pengalaman dan pengamatan penulis alamai secara langsung selama melakukan training dan juga pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di COMO Uma Ubud, disini penulis memiliki beberapa saran bagi pihak hotel, yaitu:

- a. Ada baiknya sistem penempatan atau pembagian tugas di khususkan sehingga dapat mengurangi hambatan – hambatan dalam operasional, sehingga masing – masing orang mendapatkan tugas dan tanggung jawabnya masing – masing

dalam fokus dalam tugasnya sendiri, sehingga bisa meningkatkan pelayanan dan juga kelancaran operasional.

- b. Selalu melakukan koordinasi dengan *staff kitchen*, dalam hal pengadaan bahan untuk minuman Love in Coconut, sehingga dapat mengurangi hambatan yang akan terjadi selama proses pembuatan minuman berlangsung.
- c. Selalu menjaga kerapian dan kebersihan area bar, sehingga dapat meningkatkan semangat bekerja dan menambah kenyamanan saat bekerja. Serta menghindari adanya komen dari tamu mengenai kebersihan serta kerapian are bar yang sudah pasti selalu dilewati oleh tamu yang berkunjung.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, A. P. (2011). Landasan Konseptual Perencanaan dan Perancangan Jogja Resto dan Galeri Restoran dan Galeri Seni Lukis di Yogyakarta [Skripsi]. Universitas Atma Jaya.
- Atmodjo, M. W. (2004). Bar, Minuman dan Pelayanannya. Andi Offset.
- KBBI. 2021. Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia
- Mertayasa, I. G. A. (2020). Food & Beverage Service Operational. Andi.
- Moha, S., & Loindong, S. (2016). Analisis kualitas pelayanan dan fasilitas terhadap kepuasan konsumen pada Hotel Yuta di kota Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 4(1).
- Narim, A. P. S. (2011). Restoran. *Artikel Bulan Oktober*, 2(10), 1–1.
- Noviastuti, N., & Cahyadi, D. A. (2020). Peran Reservasi Dalam Meningkatkan Pelayanan Terhadap Tamu Di Hotel Novotel Lampung. *Jurnal Nusantara*, 3(1).
- Pramita, I. A. P. M., & Parma, I. P. G. (2020). Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points By Sheraton Bali Seminyak. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 3(2), 69–77.
- Putri, E. D. H. (2018). Pengantar Akomodasi. dan Restoran. Deepublish.
- Schroeder, R. G., & Goldstein, S. M. (2021). *Operations Management in Supply Chain*. McGraw-Hill Education.
- Wiantara, I. G. N., & Nyoman, G. (2016). *Bartending & Mixology*. Andi.
- Wulandari, D. N. (2018). Peranan Bartender terhadap Kualitas Mocktail di The Kitchen Restaurant Hotel Aryaduta Medan [Tugas Akhir]. Universitas Sumatera Utara.
- Wurdiyana, T., Solikhin, A., & Asmara, D. (2013). Pengaruh Kreativitas Bartender/Bartendress Terhadap Tingkat Penjualan Minuman di Dahana Lounge Bar Novotel Hotel & Suites Surabaya. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 8(2), 1–25.