

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION
OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT
KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Dian Oktaviani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION
OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT
KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

Ni Putu Dian Oktaviani

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION
OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT
KOMANEKA AT RASA SAYANG**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**Ni Putu Dian Oktaviani
NIM. 2115823224**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT KOMANEKA AT RASA SAYANG

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 Dian Oktaviani
NIM. 2115823224**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT KOMANEKA AT RASA SAYANG

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Koordinator Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada
Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



Dra. Made Ruki, M.Par
NIP. 196210061990102001

Pembimbing II,



I Wayan Yastika, 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. 199011112022032009

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT KOMANEKA AT RASA SAYANG

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

Pembimbing I,



Dra. Made Ruki, M.Par
NIP. 196210061990102001

Pembimbing II,



I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd
NIP.

Mengetahui
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

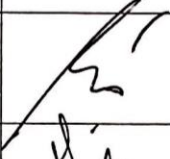
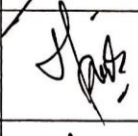



Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par,
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT KOMANEKA AT RASA SAYANG

Tugas Akhir ini telah disahkan oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi DIII Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Senin, 15 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	Dra.Made Ruki,M.Par. NIP. 19621006199012001	
Anggota	Ni Made Yeni Dwi Rahayu, M.Kom. NIP. 198601062023212043	
Anggota	Made Nova Buanaputra, SST. Par.,M.Par. NIP.	

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



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

LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Putu Dian Oktaviani
NIM : 2115823224
Program Studi : D-III Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN KOMANEKA SENSATION OLEH WAITER DI BAR AND RESTAURANT KOMANEKA AT RASA SAYANG

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, 15 Juli 2024
Yang membuat pernyataan



Nama : Ni Putu Dian Oktaviani
NIM : 2115823224
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 Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang 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 terselesaikan 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 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 memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
3. Putu Tika Virginiya, S.Pd., M.Pd, selaku Sekretaris Jurusan Priwisata Politeknik Negri Bali yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Koordinator Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali sekaligus Pembimbing 1 penulis yang telah memberikan kesempatan untuk menempuh Pendidikan di Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.
5. Dra. Made Ruki, M.Par. selaku Dosen Pembimbing I penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
6. I Wayan Yastika, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II penulis yang telah memberikan bimbingan dan motivasi di dalam penulisan tugas akhir ini.
7. Ibu Indah selaku General Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka at Rasa Sayang, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
8. I Gusti Wiraswasta selaku Resort Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi di Komaneka at Rasa Sayang, untuk mendukung penulisan tugas akhir ini.
9. Ni Wayan Reni selaku Food and Beverage Manager di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.
10. I Wayan Beni Septiawan selaku Chef de Partie di Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan izin kepada penulis untuk memperoleh informasi dan bimbingan kepada penulis selama penulisan tugas akhir.

11. Seluruh *Staff* Komaneka at Rasa Sayang, yang telah memberikan masukan, dan informasi kepada penulis untuk menyempurnakan tugas akhir ini.
12. Bapak I Nyoman Sudana dan Ibu Ni Kadek Sudarmi, selaku Orang Tua penulis yang telah memberikan motivasi dan doa selama penulisan tugas akhir ini.
13. Teman-teman di Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan semangat, dukungan moral, dan motivasi dalam penulisan 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, 15 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL LUAR.....	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
HALAMAN PERSYARATAN PENGAJUAN TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR.....	v
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	vi
LEMBAR PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
D. Metode Penulisan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Hotel.....	6
B. Food and Beverage Departement.....	8
C. Bar.....	8
D. Bartender.....	9
E. Pembuatan.....	9
F. Resep.....	9
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	10
A. Lokasi dan Sejarah Komaneka at Rasa Sayang.....	10
B. Bidang Usaha dan Fasilitas Komaneka at Rasa Sayang.....	14
C. Struktur Organisasi Komaneka at Rasa Sayang.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Penyajian Hasil Observasi.....	26
B. Kendala yang Dihadapi dan Solusinya.....	34
BAB V PENUTUP.....	36
A. Simpulan.....	36
B. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	39

LAMPIRAN..... 40

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tipe Kamar	15
Tabel 3.2 Restoran dan bar	16
Tabel 3.3 Venue	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Komaneka at Rasa Sayang.....	10
Gambar 3. 2 Deluxe Room	17
Gambar 3. 3 Rooftof Garden Villa	18
Gambar 3. 4 Madu Manis Restaurant 1	19
Gambar 3. 5 Madu Manis Restaurant 2	20
Gambar 3. 6 Madu Manis Pool Bar	20
Gambar 3. 7 Kolam Renang.....	21
Gambar 3. 8 Bisnis Centre.....	21
Gambar 3. 9 Akar Wangi SPA	22
Gambar 3. 10 Struktur Organisasi Komaneka at Rasa Sayang.....	23
Gambar 3. 11 Struktur Organisasi Food and Beverage Service Departement	23
Gambar 4. 1 <i>Pinnapple</i>	29
Gambar 4. 2 <i>Lime</i>	30
Gambar 4. 3 <i>Mint leave</i>	30
Gambar 4. 4 <i>Honey</i>	31
Gambar 4. 5 <i>Simple syrup</i>	31
Gambar 4. 6 <i>Ice tube</i>	32
Gambar 4. 7 Komaneka Sensation	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan-bahan Pembuatan Komaneka Sensation

Lampiran 2 Alat-alat Pembuatan Komaneka Sensation

Lampiran 3 Komaneka Sensation

Lampiran 4 Saat *Serve* Komaneka Sensation

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Komaneka merupakan salah satu jenis akomodasi berbentuk resort. Komaneka mempunyai lima resort yang ada di Bali. Nama Komaneka itu sendiri dipilih untuk menandai keberadaan dua generasi dalam satu keluarga yang mendedikasikan hidupnya untuk memamerkan dan memelihara salah satu koleksi seni rupa Bali dan Indonesia yang terbaik di dunia. Komaneka at Rasa Sayang memiliki 9 Departement sebagai berikut: Front Office Departement, Housekeeping Departement, Food and Beverage Service Departement, Food and Beverage Product Departement, Sales and Marketing Departement, Accounting Departement, Engineering Departement, Human Resources Departement, Security Departement. Food and Beverage Departement merupakan salah satu department yang memegang peran penting di Komaneka at Rasa Sayang Ubud dalam memberikan pelayanan kebutuhan makanan dan minuman kepada tamu yang *stay*.

Food and Beverage Service dimana komaneka sensation ini dibuat langsung oleh waiter/ss yang menciptakan resep dari komaneka sensation itu tersendiri. Food and Beverage Service menyediakan pelayanan dimana tamu bisa memesan makanan atau minuman dengan banyak variasi yang ditawarkan kepada tamu. Food and Beverage Service juga mempunyai pelayanan *special dinner* yang diadakan setiap hari Selasa dan Jumat. Di *special dinner* ini para tamu menikmati *dinner* sambil menyaksikan *balinese dance* atau *nusantaradance*. Di *special*

dinner ini para tamu dikasi sambutan *wellcome dinner* yang bernama komaneka sensation. Komaneka at Rasa Sayang juga menyediakan pelayanan *candle light dinner*.

Komaneka sesation merupakan salah satu *signature moctail* yang ada di Komaneka at Rasa Sayang yang di *display* pada *special offer* di Madu Manis Pool bar. Komaneka sensation memiliki keunikan yang berwarna hijau lumut yang dicampur dari berbagai bahan yang memunculkan sensasi manis yang menyegarkan karena dalam pembuatan *mocktail* ini menggunakan bahan-bahan seperti *honey, pinaple juice, pinaple fruit, lime juice, mint leave* dan *ice tube* yang dihidangkan dengan *glass poco grande* sehingga membuat *customer* tertarik. *Customer* biasanya memesan komaneka sensation ini dengan sistem *ala carte*. Jumlah pengunjung biasanya yang memesan komaneka sensation ini sekitar kurang lebih 5 *glass* per hari dan biasanya *full order* pada saat *special dinner*. Komaneka sensation yang ditawarkan di Madu Manis Restaurant di Komaneka at Rasa Sayang ini sudah *include* dengan kerupuk melinjo dan *deeping soya sauce mix chili* yang sering disebut dengan *chili padi*.

Sebagai pembanding penulisan tugas akhir ini mengaitkannya dengan judul tugas akhir yang disusun oleh I Kadek Sayoga Rismawan terkait dengan “Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset Di Teja Prana Bisma Ubud.” dan tugas akhir atas nama Ni Wayan Purnandani dengan judul “Pembuatan Strowmango Punch Oleh Bartender Di Bar And Restaurant Sanctoo Suites & Villas.”

Berdasarkan pembahasan tersebut diatas, penulis akhirnya tertarik mengangkat judul “Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis jabarkan, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang?
2. Apakah hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang dan cara pemecahannya?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan dan manfaat penulisan yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul pembuatan komaneka sensation oleh waiter di bar and restaurant Komaneka At Rasa Sayang adalah sebagai berikut:

1. Tujuan

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

- a. Untuk mengetahui Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang.
- b. Untuk mengetahui hambatan-hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan

Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang dan cara pemecahannya.

2. Manfaat

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

a. Mahasiswa

- 1) Sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III pada Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali serta mengaplikasikan ilmu-ilmu dan teori yang didapat di kampus membandingkan sesuai dengan kenyataan di dunia *industry* dan dapat menambah kemampuan dalam bidang Food and Beverage Service.
- 2) Mengetahui secara detail tentang Pembuatan Komaneka Sensation Oleh Waiter Di Bar And Restaurant Komaneka At Rasa Sayang.

b. Politeknik Negeri Bali

- 1) Sebagai sumber informasi bagi mahasiswa dalam menyusun tugas akhir khususnya mahasiswa jurusan pariwisata serta sebagai sumber referensi dan bacaan bagi mahasiswa yang akan menyusun tugas akhir.
- 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 pembuatan komaneka sensation.

c. Perusahaan

Sebagai bahan masukan dan pemberi saran untuk Komaneka at Rasa Sayang dalam meningkatkan kualitas menangani permasalahan dan kendala dalam

pengolahan komaneka sensation.

D. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

a. Observasi

Metode Observasi merupakan pengumpulan data yang dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara langsung mengenai prosedur pembuatan komaneka sensation oleh waiter di Bar and Restaurant Komaneka at Rasa Sayang.

b. Wawancara

Metode Wawancara merupakan pengumpulan informasi yang digunakan dengan cara tanya jawab langsung dengan waiter pada Bar and Restaurant di Komaneka at Rasa Sayang tentang pembuatan komaneka sensation.

c. Studi Kepustakaan

Studi Kepustakaan merupakan pengumpulan data dengan cara membaca resep yang berkaitan dengan proses pembuatan komaneka sensation.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menggunakan metode dan teknik deskriptif kualitatif. Penyajian hasil analisis dengan cara yang formal dan informal. Metode dan teknik penyajian hasil analisis secara formal adalah suatu metode atau teknik yang menggunakan kata-kata yang jelas dengan bahasa yang resmi. Informal merupakan penyampaian hasil analisis data dengan menggunakan kalimat mendeskripsikan table dan hasil analisis data.

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan pembahasan mengenai Pembuatan Komaneka Sensation oleh Waiter di Bar and Restaurant Komaneka at Rasa Sayang dapat penulis simpulkan bahwa prosedur pembuatan Komaneka Sensation dibagi menjadi 3 tahapan yaitu: Pertama yaitu tahap persiapan yang meliputi persiapan diri, persiapan peralatan dan persiapan bahan. Kedua yaitu tahap pelaksanaan yang meliputi tahap pembuatan *juice* seperti *pinnacle juice*, *lime juice*, dan tahap pembuatan *garnish*. Khusus pada saat pembuatan komaneka sensation ini, betul-betul membutuhkan bahan-bahan yang fresh untuk kemudian di proses menjadi komaneka sensation yang menghasilkan rasa yang khas sesuai dengan resep yang sesuai dengan signature komaneksa sensation. Ketiga yaitu tahap pembersihan yang dilakukan setelah pembuatan Komaneka Sensation selesai.

Hambatan seperti kehabisan bahan pokok yang akan digunakan dalam proses pembuatan Komaneka Sensation yang disebabkan karena pada saat occupancy hotel tinggi, penggunaan bahan untuk produksi juga akan meningkat dan lebih banyak sehingga menyebabkan beberapa bahan pokok sewaktu-waktu habis seperti *pinnacle*, *mint leave*, *lime* dan *honey*. Untuk mengatasinya hambatan tersebut bisa untuk meminjam ke section lain dan segera memesan bahan yang habis ke purchasing.

Hambatan seperti proses *servicing* yang terlalu lama mengakibatkan perpaduan warna menjadi kontras. Proses *servicing* yang terlalu lama mengakibatkan perpaduan warna menjadi kontras. Sebaiknya hotel menambah tenaga kerja supaya tidak ada kekurangan tenaga dari waiter sehingga menjadi hambatan dalam proses *serve* minuman Komaneka Sensation.

B. Saran

Berdasarkan uraian diatas maka penulis dapat memberikan beberapa saran terkait dengan hambatan yang terjadi dalam pembuatan Komaneka Sensation. Seorang waiter harus melakukan pengecekan barang setiap hari sesuai dengan occupancy hotel agar persediaan bahan-bahan mencukupi pada saat dibutuhkan sehingga bisa siap digunakan. Selain itu perlu dilakukannya kerjasama yang baik antara Food and Beverage Service Department dengan Purchasing agar persediaan bahan-bahan yang dibutuhkan tetap tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

- Andri. (2017). *Pembuatan : Pembuatan Apple Pie Oleh Commis Pastry Section Di Movenpick Resort And SPA Jimbaran Bali*. Purwanti.
- Damayanti. (2015). *Klasifikasi Hotel. Food and Beverage Departement :: Pembuatan Apple Pie Oleh Commis Pastry Section Di Movenpick Resort And SPA Jimbaran Bali*. Purwanti.
- Hardawaty, & Parantika. (2018). *Pengertian Hotel : Perancangan SOP Room Attendant Di Hotel Salma Bukittinggi*. Universitas Muhammadiyah Sumatra Barat.
- Kamidah, S., & Komariah, K. (2013). *Resep : Resep & Menu*. Deepublish.
- Katsigris, C., & Tomas, C. (2007). *Bartender : Jurnal Strategi Peningkatan Kualitas Barista Dan Bartender Di Hotel Four Points Seminyak*. Ida Ayu Putu Mega Pramita.
- Mertayasa. (2012). *Food and Beverage Departement*. Respository Unmuh Jember.
- Pesik, M. U., Permana, D. E., & Towoliu, B. I. (2018). *Bar : Modul Praktik Bar*. Politeknik Negeri Manado.
- Purnandani, N. W. (2023). *Pembuatan Strawmango Punch oleh Bartender di Bar and Restaurant Sanctoo Suites & Villas*. Politeknik Negeri Bali.
- Rismawan, I. K. S. (2023). *Pembuatan Signature Cocktail Kalyana Sunset di Teja Prana Bisma Ubud*. Politeknik Negeri Bali.
- Suwithi, & Putra, S. D. (2013). *Pengertian Hotel*. Unikom.