

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUITES AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

I Kadek Yudika Arta

**JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
KAMPUS GIANYAR
2024**

TUGAS AKHIR

**PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER
DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO
SUITES AND VILLAS**



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Yudika Arta
NIM.2115823258**

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

TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan Pendidikan
Program Studi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali



POLITEKNIK NEGERI BALI

**I Kadek Yudika Arta
NIM.2115823258**

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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini telah disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing dan Koordinator
Program Studi D-III Perhotelan Pariwisata Politeknik Negeri Bali
pada Sabtu, 20 Juli 2024

Pembimbing I,



**I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198809282014042001**

Pembimbing II,



**Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd
NRD G002**

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



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

LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini telah disetujui Oleh Para Dosen Pembimbing dan Ketua Jurusan
Pariwisata Politeknik Negeri Bali pada Sabtu, 20 Juli 2024

Pembimbing I,



I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si, M.Si
NIP. 198809282014042001

Pembimbing II,



Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd
NRD G002

Mengetahui,
Ketua Jurusan Pariwisata,
Politeknik Negeri Bali

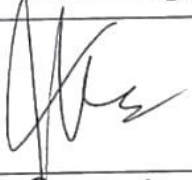
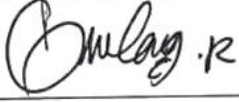
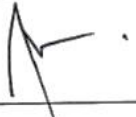


Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par., M.Par.
NIP. 198409082008122004

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS

Tugas Akhir ini telah disetujui oleh para Penguji dan Koordinator Program Studi
D-III Perhotelan Politeknik Negeri Bali pada Sabtu, 20 Juli 2024

	Nama Tim Penguji	Tanda Tangan
Ketua	I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si,M.Si NIP. 198809282014042001	
Anggota	Gilang Ramadan, S.Pd.,M. Tr.Par NIP.	
Anggota	Made Nova Buananputra, SST.Par., M.Par NIP.	

Mengetahui,
Koordinator Program Studi D III Perhotelan,
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 Kadek Yudika Arta
NIM : 2115823258
Program Studi : D III Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir yang berjudul:

PEMBUATAN ARAK BLOOD OLEH BARTENDER DI CASSOWARY RESTAURANT PADA SANCTOO SUITES AND VILLAS

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,



NIM : 2115823258
PS : DIII Perhotelan
Jurusan Pariwisata
Politeknik Negeri Bali

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat rahmat-Nya, sehingga tugas akhir dengan judul Pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di *Cassowary Restaurant* pada Sanctoo Suites and Villas dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir ini dibuat dengan maksud untuk menguraikan Pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di *Cassowary Restaurant* pada Sanctoo Suites and Villas serta untuk melengkapi persyaratan kelulusan pada Program Studi D-III Perhotelan, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan 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.e Com. selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan 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 kepada penulis 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 kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.

4. Kadek Dwi Pradnyani Novianti, S.Pd., M.Eng, selaku Kaprodi D-III Perhotelan Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh Pendidikan di Politeknik Negeri Bali.
5. I Gusti Agung Mas Krisna Komala Sari, S.Si,M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
6. Gusti Ayu Putri Pramita, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang senantiasa memberikan motivasi, masukan, dan bimbingan kepada penulis selama menyusun Tugas Akhir ini.
7. I Putu Subali Adi Putra, S.Tr.Par. selaku General Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini
8. Putu Mardiasa selaku Asisten Food and Beverage Manager di Sanctoo Suites and Villas yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk mengambil data dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh staf Sanctoo Suites and Villas yang bersedia memberikan penjelasan dan membimbing penulis.
10. Bapak I Nyoman Sudira dan Ibu Ni Nyoman Artati selaku orang tua penulis yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat selama menempuh pendidikan dan menyusun Tugas Akhir ini.

11. Teman-teman Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang telah memberikan semangat, dukungan moral dan motivasi dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan baik dari segi materi, sistematika, maupun bahasanya. Hal itu tidak terlepas dari keterbatasan penulis sebagai manusia biasa yang tidak luput dari ketidaksempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik dari pembaca sangat diharapkan guna menyempurnakan 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.

Gianyar, 20 Juli 2024

Penulis

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.....	vi
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.....	4
C. Tujuan Penulisan.....	4
D. Manfaat Penulisan.....	5
E. Metode Penulisan.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
A. Hotel.....	8
B. Food and Beverage Department.....	10
C. Restaurant.....	10
D. Bar.....	12
E. Minuman.....	18
F. Arak.....	24
G. Arak Blood.....	25

H.	Pengertian Pembuatan	26
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....		27
A.	Lokasi dan Sejarah Sanctoo Suits and Villas.....	27
B.	Bidang Usaha dan Fasilitas Sacntoo Suites and Villas.....	30
C.	Struktur Organisasi Sanctoo Suites and Villas	47
BAB IV PEMBAHASAN.....		50
A.	Pembuatan Arak Blood oleh Bartender di Cassowary Restaurant	50
B.	Hambatan-hambatan yang di Hadapi Dalam Pembuatan Arak Blood oleh Bartender di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas Serta Cara Menanganinya	67
BAB V PENUTUP		69
A.	Simpulan.....	69
B.	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Tipe Kamar	30
Tabel 3. 2 Restaurant dan Bar	31
Tabel 3. 3 Venue	33
Tabel 4. 1 Recipe Arak Blood	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Sanctoo Suites and Villas.....	27
Gambar 3. 2 One Bedroom Garden Pool Villa	36
Gambar 3. 3 One Bedroom River Side Pool Villa	37
Gambar 3. 4 Sanctoo Suites Room Tropical View	37
Gambar 3. 5 Sanctoo Suite Pool Villa.....	39
Gambar 3. 6 Sanctoo Suite Pool Acces.....	39
Gambar 3. 7 Panoramic Suite Room.....	40
Gambar 3. 8 Family Suite Room	41
Gambar 3. 9 Residential Suite Room.....	41
Gambar 3. 10 Casowary Restaurant.....	44
Gambar 3. 11 Bar Sanctoo Suites and Villas.....	45
Gambar 3. 12 Swimming Pool.....	45
Gambar 3. 13 Samosir Meeting Room.....	46
Gambar 3. 14 Jaba Pura Taman.....	46
Gambar 3. 15 Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	48
Gambar 4. 1 Bartender Cassowary Restaurant	52
Gambar 4. 2 Cutting Board	53
Gambar 4. 3 Knife.....	54
Gambar 4. 4 Shaker.....	54
Gambar 4. 5 Jigger	55
Gambar 4. 6 Long Bar Spoon	55
Gambar 4. 7 Ice Scoop	56
Gambar 4. 8 Old Fashioned Glass	56
Gambar 4. 9 Tusuk Garnish (Skewer).....	57
Gambar 4. 10 Coaster.....	57
Gambar 4. 11 Straw.....	58
Gambar 4. 12 Ice Crush Machine	58
Gambar 4. 13 Local Spirit (Arak)	59

Gambar 4. 14 Orange Chilled Juice	60
Gambar 4. 15 Pineapple Chilled Juice	60
Gambar 4. 16 Lemon Chilled Juice.....	61
Gambar 4. 17 Grenadine Syrup.....	62
Gambar 4. 18 Bartender Menuangkan Local Spirit (Arak).....	63
Gambar 4. 19 Bartender Menuangkan Pineapple Juice	64
Gambar 4. 20 Bartender Menuangkan Orange Juice	64
Gambar 4. 21 Bartender Menuangkan Lemon Juice.....	65
Gambar 4. 22 Bartender Menuangkan Grenadine Syrup	65
Gambar 4. 23 Bartender Menambahkan Beberapa Ice Cube	65
Gambar 4. 24 Bartender Men-shaking Semua Bahan dengan Shaker	66
Gambar 4. 25 Bartender Membuat Garnish dari Arak Blood	66
Gambar 4. 26 Arak Blood	66
Gambar 4. 27 Arak Blood Cassowary Restaurant.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Food Menu Cassowary Restaurant
- Lampiran 2. List harga makanan
- Lampiran 3. Beverage Menu Cassowary Restaurant
- Lampiran 4. List Minuman
- Lampiran 5. Menu Luxury Escape
- Lampiran 6. Slip Order/Captain Order

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sanctoo Suites and Villas merupakan salah satu hotel bintang lima yang berada di daerah Sukawati yang merupakan salah satu lokasi dari *central of tourism* yang dimana daerah ini sangatlah terkenal di kalangan *tourist local* atau manca negara. Sanctoo Suites and Villas beralamat di Jalan Ulun Suwi 2, Singapadu, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar, Bali 80582. Hotel yang satu ini memiliki daya tarik yang berbeda karena lokasinya tepat sekali berada di tengah-tengah Bali Zoo, tepatnya di sebelah timur Kampung Sumatra yang berada di bagian belakang Bali Zoo.

Sanctoo Suites and Villas memiliki 12 villas, 27 *suites rooms*, *bar* and *restaurant*, dan fasilitas penunjang lainnya. Sanctoo Suites and Villas memiliki 2 (dua) *Bar and Restaurant* dengan pemandangan *pool* dan hutan, dimana *Bar and Restaurant* tersebut dibuka untuk *breakfast*, *lunch* dan *dinner* yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman. *Bar and Restaurant* Sanctoo Suites and Villa menyediakan minuman beralkohol (*cocktail*) seperti minuman internasional yaitu Cuba Libra, Tequila Sunrice dan Screw Driver serta minuman yang terbuat dari *local spirit* (arak) yaitu *Arak Blood*, Arak Mojito dan Arak Attack. Minuman tidak beralkohol (*mocktail*) juga tersedia seperti Strawmango Punch, Tropical Exotic dan Summer Splash. Salah satu minuman beralkohol (*cocktail*) yang paling diminati tamu yaitu *Arak Blood*.

Food and Beverage Service merupakan bagian penting dari pelayanan hotel karena keberhasilan operasi, *Food and Beverage* dapat mempengaruhi kepuasan tamu dan reputasi hotel. Staf yang bertugas pada departemen ini adalah *Waiter/ss*. *Waiter/ss* adalah staf yang bekerja di restoran yang memiliki tugas utama untuk melayani pelanggan dengan memberikan menu, mengambil pesanan makanan dan minuman, mengantarkan makanan dan minuman ke meja pelanggan, menjelaskan makanan atau minuman kepada pelanggan, memastikan kenyamanan pelanggan selama makan atau minum, dan mengatur pembayaran di akhir makanan. Untuk menjadi *Waiter/ss* yang baik, seseorang harus memiliki keterampilan komunikasi yang baik, penuh perhatian, ramah, dan efisien dalam melayani pelanggan. Salah satu bagian dari *food and beverage service* yaitu *bar*. *Bar* adalah suatu tempat untuk menjual dan menghadirkan minuman *alcohol* atau yang tidak beralkohol.

Pada bulan Agustus tahun 2023 sampai dengan bulan Desember tahun 2023, berdasarkan data di VHP (*Visual Hotel Program*) dan slip order penulis mendapatkan data penjualan minuman *cocktail* (Alcohol) sebagai berikut; *Arak Attack* terjual sebanyak 40 gelas, *Arak Blue Sour* terjual sebanyak 28 gelas, *Arak Summer* terjual sebanyak 32 gelas, *Arak Mojito* terjual sebanyak 63 gelas, *Arak Blood* terjual sebanyak 77 gelas, *Arak Authentic* terjual sebanyak 44 gelas, dan *Arak Coffee Martini* terjual sebanyak 51 gelas. Sesuai dengan data yang penulis dapatkan, dimana minuman *cocktail* (Alcohol) yang paling banyak terjual di Cassowary Restaurant adalah *Arak Blood* yang terjual sebanyak 77 gelas. Maka dari itu, penulis tertarik untuk mengkaji lebih dalam

mengenai minuman *Arak Blood*. Selain itu, yang membuat penulis lebih tertarik dikarenakan adanya perpaduan dari *syrup grenadine* membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menarik yang menimbulkan warna merah seperti darah (*blood*) sehingga banyak tamu yang tertarik pada minuman *Arak Blood*. *Arak Blood* dihindangkan menggunakan *old fashioned glass* ditambah *garnish* dari potongan *halfmoon orange* dan sepucuk daun mint sehingga membuat penampilan akhir dari minuman ini sangat menyegarkan dan menggugah selera tamu untuk meminumnya.

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk mengangkat judul “Pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* Di *Cassowary Restaurant* Pada *Sanctoo Suites and Villas*”. Hal ini diperkuat dengan referensi tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Strawmanggo Punch* Oleh *Bartender* Di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas*” dan tugas akhir yang berjudul “Pembuatan *Apple Mint Crush* Oleh *Bartender* Di *Bar and Restaurant Sanctoo Suites and Villas*”.

Selain itu berdasarkan penelitian-penelitian sebelumnya, terdapat persamaan dan perbedaan dengan penelitian ini. Persamaan dalam penelitian ini adalah pada lokasi penelitian dan sama-sama membahas mengenai proses pembuatan minuman oleh seorang *bartender*. Sedangkan perbedaan dalam penelitian ini adalah jenis minuman, metode pembuatan minuman, dan tentunya terdapat perbedaan dari bahan-bahan yang digunakan. Pada kedua penelitian sebelumnya jenis minumannya adalah *mocktail (non-alcohol)*, sedangkan pada penelitian peneliti jenis minumannya adalah *cocktail (alcohol)*

dengan menggunakan *local spirit* (arak bali). Lalu pada metode yang digunakan dalam proses pembuatan minumannya juga berbeda yaitu pada penelitian sebelumnya menggunakan metode *muddling* dan *shaking*, sedangkan pada penelitian ini hanya menggunakan metode *shaking*.

Maka dari itu, berdasarkan judul yang penulis angkat besar harapannya agar menjadi tambahan referensi untuk pembuatan minuman *cocktail* yang menggunakan *local spirit* (Arak) dan juga dapat menambah wawasan mengenai minuman *cocktail* yang terbuat dari *local spirit* (Arak).

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di *Cassowary Restaurant* Pada Sanctoo Suites and Villas?
2. Apa sajakah hambatan dan cara mengatasi dalam pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di *Cassowary Restaurant* Pada Sanctoo Suites and Villas?

C. Tujuan Penulisan

Adapun tujuan yang didapatkan dalam penulisan tugas akhir dengan judul Pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di *Cassowary Restaurant* Pada Sanctoo Suites and Villas ini adalah untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah yang telah dijabarkan, yaitu sebagai berikut;

- a. Untuk mengetahui proses dari pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Pada Sanctoo Suites and Villas.
- b. Untuk mengetahui apa saja hambatan serta cara untuk mengatasi hambatan tersebut dalam proses pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant pada Sanctoo Suites and Villas.

D. Manfaat Penulisan

Adapun manfaat yang bisa didapatkan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa
 - 1) Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan di Politeknik Negeri Bali Kampus Gianyar.
 - 2) Dengan adanya penulisan tugas akhir ini, mahasiswa diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang *bar* khususnya pada pembuatan minuman *Arak Blood*
- b. Politeknik Negeri Bali

Tugas akhir ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah ilmu dan pengetahuan, khususnya bagi mahasiswa Jurusan Pariwisata Program Studi Perhotelan mengenai pembuatan minuman *cocktail Arak Blood*.

c. Perusahaan

Penulis tugas akhir ini diharapkan dapat digunakan sebagai saran dan masukan bagi pihak hotel Sanctoo Suites and Villas khususnya *bar* untuk memberikan kualitas produksi minuman yang lebih baik kepada tamu.

E. Metode Penulisan

1. Metode Pengumpulan Data

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

a. Observasi

Observasi merupakan aktivitas yang dilakukan oleh seseorang untuk mengamati secara langsung suatu objek tertentu dengan tujuan untuk memperoleh sejumlah data atau informasi terkait objek yang diamati. Selain itu menurut Sugiyono (2018:229) observasi merupakan teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik yang lain. Dalam hal ini, penulis melakukan penelitian (observasi) secara langsung terhadap objek yang terlibat dalam pembuatan *Arak Blood* pada saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Sanctoo Suites and Villas.

b. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan yang dilakukan antara dua orang atau lebih yang berlangsung antara narasumber dengan pewawancara

dengan tujuan untuk mengumpulkan data-data berupa informasi yang dibutuhkan oleh penulis. Dalam hal ini, penulis melakukan wawancara langsung dengan *bartender* untuk mendapatkan serta menambah informasi dalam pembuatan tugas akhir ini.

c. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan segala usaha yang dilakukan oleh peneliti untuk menghimpun informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang akan atau sedang diteliti, dimana informasi diperoleh dari buku-buku ilmiah, jurnal, dan lain sebagainya. Dalam hal ini, penulis mempelajari literatur dan referensi sebagai landasan dalam membuat, membahas dan menganalisis masalah mengenai Pembuatan *Arak Blood* di *Cassoary Restaurant* Pada Sanctoo Suites and Villas.

2. Metode Analisis dan Penyajian Hasil

Teknik penyajian hasil analisis dalam penyajian hasil analisis data penulis menggunakan metode Informal. Metode ini merupakan metode penyajian analisis dengan menggunakan kata-kata untuk mengetahui Pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di *Bar and Restaurant* Sanctoo Suites and Villas

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan uraian mengenai pembuatan *Cocktail Arak Blood* oleh *bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembuatan *Arak Blood*

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan harus dilakukan dan disiapkan dengan baik agar dapat membuat minuman *Arak Blood* dengan maksimal sesuai dengan yang diharapkan. Tahap persiapan dibagi menjadi tiga tahapan yaitu tahap persiapan diri, persiapan peralatan kerja dan persiapan bahan minuman.

b. Tahap Pembuatan

Bartender memasukkan semua bahan ke dalam *shaker*, kemudian ditambahkan beberapa potongan *ice cube* dan setelah itu di kocok (*shaking*). Setelah semua tercampur rata, maka tuangkan (*pouring*) minuman tersebut ke dalam *old fashioned glass* serta ditambahkan dengan *ice crush on the top* dan berikan *garnish* yaitu *halfmoon orange* dan *mint spring*

c. Tahap Akhir

Minuman *Arak Blood* disajikan dengan menggunakan *halfmoon orange* dan daun mint yang ditambahkan dengan *garnish* dari potongan buah *orange* dan sepucuk daun mint.

2. Hambatan – hambatan yang dihadapi dalam Pembuatan *Arak Blood* oleh *Bartender* di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas serta cara menanganinya yaitu sebagai berikut:
 - a. Kekurangan bahan minuman yang disebabkan karena terbatasnya persediaan bahan serta terjadinya keterlambatan dalam pengiriman barang yang dipesan. Hambatan ini dapat diatasi dengan cara melakukan pengecekan barang secara berkala serta pihak *purchasing* memastikan kembali agar barang datang tepat waktu dan barang yang dikirim dari supplier datang sesuai dengan pesanan yang telah di pesan.
 - b. Kurangnya *equipment* dan *bar utensil* yang memadai atau sudah tidak layak untuk digunakan. Permasalahan ini bisa diatasi dengan 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 operasional.
 - c. Keterbatasan sumber daya manusia di bagian bartender. Hambatan ini dapat diatasi dengan menambah tenaga (sumber daya manusia) di bagian *bar*, baik penambahan Training, DW, maupun Staff dibagian *bartender* agar tidak mengganggu kegiatan operasional.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan selama pengumpulan data untuk Tugas Akhir ini di Cassowary Restaurant Sanctoo Suites and Villas, maka penulis mempunyai beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu sebagai berikut:

- a. Meningkatkan koordinasi dengan *staff Purchasing* dalam pemesanan dan pengiriman bahan minuman, sehingga bahan minuman selalu tersedia dan tidak kekurangan.
- b. 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 operasional khususnya dalam pembuatan minuman.
- c. Sebaiknya pihak hotel menambah sumber daya manusia (baik *staff*, *daily worker*, maupun *trainee*) agar *bartender* fokus dalam menyelesaikan pekerjaannya serta menghindari dari terjadinya *double* kerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani & Permana. 2017. *Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner di Gardenia Restaurant Amoroossa Hotel Bandung*. Jurnal Kajian Ilmiah. 17(3),119-126.
- Ananda, A., & Pradini, G. (2022). Peran Food & Beverage Service Dalam Memberikan Pelayanan Untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan Di McDonald's Jatipadang. *Eqien-Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 11(03), 263-277. (n.d.).
- Ahmad, Fahri. 2015. Pengertian, Tugas, Syarat Penampilan dan Gaji Terbaru (Boston Ames Bartender). Diakses pada tanggal 20 November 2023. Link: <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-bartender/>
- Chair, Ira Meirina & Heru Pramudia. 2017. *Hotel Room Division Management*. Depok: Kencana.
- Erianto, E., & Msp, Ss. (2022). Food and Beverage Promotion Strategy in Efforts to Attract Hotel Guests (Case Study on Hotel Horison and Prime Hotel Kualanamu). *Jurnal Akomodasi Agung*, 1.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2019). Identifikasi karakteristik pada industri restoran di surabaya. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 8(2), D310-D314.
- Katsigris, Costas & Thomas, Christ. (2007). *Design and Equipment For Restaurant And Foodservice A Management Vie 3e*. New Jersey: Katalis
- KBBI. 2021. *Arti Pembuatan di Kamus Besar Bahasa Indonesia*.
- Komar, Richard. 2014. *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta.
- Mertayasa I Gede Agus Mertayasa. 2020, *Food & Beverage Service, Job Preparation*, Yogyakarta.
- minuman*. (n.d.).
- Oka, I Made Darma & I Nyoman Winia. 2017. *Pelayanan Prima di Restoran Internasional*. Surabaya: Paramita.
- 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. (n.d.).

- Putra, I. W. S. (2023). Arak Bali Dalam Kehidupan Masyarakat Karangasem Bali Perspektif Sosioireligius. *Widya Katambung*, 14(2), 95-104. (n.d.).
- Putri, Diva Lufiana & Sari Hardiyanto. 2022. Mengenal Arak Bali, Warisan Dunia Tak Benda yang jadi Suvenir G20. Kompas.com. Link diakses pada tanggal 1 Desember 2023. <https://www.kompas.com/tren/read/2022/11/13/120400165/mengenal-arak-bali-warisan-dunia-tak-benda-yang-jadi-suvenir-g20?page=all>
- Pramita, Ida Ayu Putu Mega & I Putu Gede Parma. 2020. *Strategi Peningkatan Kualitas Barista dan Bartender di Hotel Four Points by Sheraton Bali Seminyak*. *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*. 3(2), 69-77.
- Rosdianti, dkk. 2018. *Analisis Ketersediaan Fasilitas Tamu Penyandang Disabilitas di Hotel Kawasan ITDC Nusa Dua*. *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas*. 2(3), 271-285.
- Satyawan, I. M., Wahjoedi, W., & Swadesi, I. K. I. (2021). The effectiveness of online learning through Undiksha e-learning during the covid-19 pandemic. *Journal of Education Technology*, 5(2), 191–199. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JET>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta
- Supriyono, M.R. 2016. *Metode Pembuatan Minuman Campuran*. Kompasiana. Link:<https://www.kompasiana.com/rezasupriyono/60e8233f591cb10f474a57c2/mengenal-teknik-teknik-dalam-membuat-minuman>. Diakses pada tanggal 20 Desember 2023.
- Schroeder, Roger G. & Goldstein Susan Meyer. 2021. *Operations Management in The Supply Chain: Decisions and Cases (7th Edition)*. New York: Mcgraw-Hill Education.
- Soekresno. *Management Food and Beverage, service hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum, 2000, hlm. 17
- Wiantara, I Gusti Nyoman. 2016. *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Andi.
- Williandani, M., Tambunan, I. B., Nelson, R., & Gaol, L. (2022). Tinjauan Tentang Tugas Dan Tanggung Jawab Greeter Pada Restoran Nangroe Saka Hotel Medan. *Jurnal Akomodasi Agung*, 2.
- Wibawa, Widhia Arum. 2022. Apa itu Arak Bali yang Jadi Warisan Budaya Takbenda?. Detiknews. Link diakses pada tanggal 1 Desember 2023. <https://news.detik.com/berita/d-6394347/apa-itu-arak-bali-yang-jadi-warisan-budaya-takbenda>